

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4330—2023

辣椒制品分类及术语

Classification and vocabulary of chili products

2023-04-11 发布

中华人民共和国农业农村部

发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部乡村产业发展司提出。

本文件由农业农村部农产品加工标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国农业大学、贵州省贵三红食品有限公司、晨光生物科技集团股份有限公司、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所。

本文件主要起草人：廖小军、徐贞贞、吴思伟、赵靓、连运河、吴鸿燕、赵婧、尹学东、徐嘉悦、焦利卫、杨诗妮、王雪。



辣椒制品分类及术语

1 范围

本文件界定了辣椒制品的分类、术语和定义。
本文件适用于辣椒制品的研发、生产、检验、物流和销售。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 分类

依据生产工艺对辣椒制品分类,具体见表 1。

表 1 辣椒制品分类

一级	二级	三级	四级
辣椒制品	非发酵辣椒制品	鲜切辣椒	—
		速冻辣椒	—
		鲜辣椒浆	—
		鲜辣椒酱	—
		干辣椒 (辣椒干、辣椒段、辣椒碎)	辣椒粉
			风味干辣椒
			油辣椒
			辣椒颗粒
	发酵辣椒制品	剁辣椒	—
		泡辣椒	—
		糟辣椒	—
		鲊辣椒	—
		发酵辣椒酱	—
		豆瓣辣椒酱	—
	辣椒提取物制品	辣椒油树脂	—
		辣椒红色素	辣椒红
			辣椒橙
		辣椒素	—
		辣椒籽油	—
		辣椒籽粕	—
		辣椒籽蛋白	—
		辣椒籽膳食纤维	—

4 术语和定义

4.1

辣椒制品 **chili products**

辣椒属(*Capsicum*)植物的果实经加工而成的制品,包括非发酵辣椒制品、发酵辣椒制品和辣椒提取物制品。

4.2

非发酵辣椒制品 **non-fermented chili products**

以鲜辣椒或干辣椒为主要原料,经非发酵工艺(不包括提取分离)加工而成的制品。

4.3

发酵辣椒制品 fermented chili products

以鲜辣椒、辣椒浆或干辣椒为主要原料,经发酵或腌制等工艺加工而成的制品。

4.4

辣椒提取物制品 chili extraction products

以辣椒、辣椒果肉、辣椒籽等为原料,经提取、分离,添加或不添加其他辅料加工而成的制品。

4.5

鲜切辣椒 fresh-cut chili pepper

以鲜辣椒为原料,在清洁环境经预处理、清洗、切分、减菌、漂洗、去除表面水等工艺加工而成,密封包装后经冷链储运销售的制品。

4.6

速冻辣椒 quick frozen chili pepper

以鲜辣椒为原料,采用清洗、切分或不切分、烫漂或不烫漂、冷却、速冻等工艺加工而成,在冷链条件下储运销售的制品。

4.7

鲜辣椒浆 fresh chili pulp

以鲜辣椒为原料,经清洗、破碎、打浆、灌装、密封、杀菌或无菌灌装等工艺加工而成的浆状制品。

4.8

鲜辣椒酱 fresh chili sauce

以鲜辣椒为主要原料,经清洗、破碎、打浆、配料、灌装、密封、杀菌或无菌灌装等工艺加工而成的酱状制品;或以鲜辣椒浆为主要原料,经配料、灌装、密封、杀菌或无菌灌装等工艺加工而成的酱状制品。

4.9

干辣椒 dried chili pepper

以鲜辣椒为原料,切分或不切分,经自然或人工干燥等工艺加工而成的脱水制品,如辣椒干、辣椒段、辣椒碎。

4.10

辣椒粉 chili powder

辣椒面

以辣椒干、辣椒段或辣椒碎为原料,经粉碎工艺加工而成的粉状制品。

4.11

风味干辣椒 flavored dried chili pepper

以辣椒干、辣椒段、辣椒碎为主要原料,添加或不添加盐、胡椒粉等其他辅料,经油炸等工艺加工而成的制品;或以辣椒粉为主要原料,添加或不添加盐、胡椒粉等其他辅料,经调配等工艺加工而成的制品。

4.12

油辣椒 fried chili

以辣椒碎或辣椒粉、食用油为主要原料,添加或不添加豆豉、肉丝等其他辅料,经炒制或熬制等工艺加工而成的混合体。

4.13

辣椒颗粒 paprika pellet

以干辣椒为原料经籽肉分离、粉碎、造粒等工艺加工而成,或以辣椒粉为原料直接造粒的颗粒状制品。

4.14

剁辣椒 minced chili pepper

剁椒

以鲜辣椒或鲜切辣椒为原料,添加或不添加柠檬酸、氯化钙等其他辅料,经食盐腌制等工艺加工后,不

脱盐或脱盐、调配而成的制品。

4.15

泡辣椒 pickled chili pepper

泡椒

以鲜辣椒为原料,添加或不添加乙酸、柠檬酸、乳酸等其他辅料,经盐水腌制等工艺加工而成的制品。

4.16

糟辣椒 zao chili pepper

以鲜辣椒或鲜切辣椒为原料,添加或不添加柠檬酸、氯化钙等其他辅料,经食盐(含量低于12%,以NaCl计)腌制等工艺加工后,不脱盐而成的制品。

4.17

鲊辣椒 zha chili pepper

以鲜辣椒或鲜切辣椒、米粉为原料,添加或不添加柠檬酸、氯化钙、玉米粉等其他辅料,经食盐腌制等工艺加工后,不脱盐而成的制品。

4.18

发酵辣椒酱 fermented chili sauce

以鲜辣椒、辣椒浆或辣椒粉为主要原料,添加或不添加大蒜、洋葱等其他辅料,经发酵、调配等工艺加工而成的酱状制品。

4.19

豆瓣辣椒酱 broad bean and chili sauce

以鲜辣椒、蚕豆、食用盐为主要原料,添加或不添加辣椒干或辣椒粉、小麦粉、食用植物油等其他辅料,鲜辣椒腌制成盐渍辣椒坯、蚕豆制曲发酵酿成蚕豆瓣酱坯,盐渍辣椒坯与蚕豆瓣酱坯按一定比例混合,再进行后发酵制成的酱状制品。

4.20

辣椒油树脂 paprika oleoresin

辣椒精 capsicum oleoresin

以鲜辣椒、干辣椒或辣椒颗粒等为原料,经溶剂提取等工艺加工而成的呈红色至深红色的油状液体制品。

4.21

辣椒红色素 capsanthin

以鲜辣椒、干辣椒或辣椒颗粒等为原料,经溶剂提取、过滤、浓缩、脱辣椒素等工艺加工而成的天然色素制品。

4.22

辣椒红 paprika red

以鲜辣椒、干辣椒或辣椒颗粒等为原料,经溶剂提取、过滤、浓缩、脱辣椒素等工艺加工而成的呈深红色的天然色素制品。

4.23

辣椒橙 paprika orange

以鲜辣椒、干辣椒或辣椒颗粒等为原料,经溶剂提取、过滤、浓缩、脱辣椒素等工艺加工而成的呈橙色或橙红色的天然色素制品。

4.24

辣椒素 capsaicinoid

以鲜辣椒、干辣椒或辣椒颗粒等为原料,经溶剂提取、过滤、浓缩等工艺加工而成的具有辣味的富含香草酰胺类生物碱制品。

4.25

辣椒籽油 chili seed oil

以辣椒籽为原料,经压榨或浸出工艺加工而成的油脂制品。

4.26

辣椒籽粕 chili seed meal

以辣椒籽为原料,经压榨或浸出工艺去除(或提取)油脂后的制品。

4.27

辣椒籽蛋白 chili seed protein

以辣椒籽或辣椒籽粕为原料,经碱溶、酸沉等工艺加工而成的分离蛋白制品。

4.28

辣椒籽膳食纤维 chili seed dietary fiber

以辣椒籽粕为原料,经提纯、分离、干燥、粉碎等工艺加工而成的富含膳食纤维的制品。

索 引

汉语拼音索引

D		辣椒制品	4. 1
		辣椒籽蛋白	4. 27
		辣椒籽粕	4. 26
		辣椒籽膳食纤维	4. 28
		辣椒籽油	4. 25
F		P	
		发酵辣椒酱	4. 18
		发酵辣椒制品	4. 3
		非发酵辣椒制品	4. 2
		风味干辣椒	4. 11
G		速冻辣椒	4. 6
		X	
		干辣椒	4. 9
L		鲜辣椒浆	4. 7
		鲜辣椒酱	4. 8
		鲜切辣椒	4. 5
		Y	
		辣椒橙	4. 23
		辣椒粉	4. 10
		辣椒红	4. 22
		辣椒红色素	4. 21
		辣椒颗粒	4. 13
		辣椒油树脂	4. 20
		辣椒素	4. 24
		辣椒提取物制品	4. 4
		Z	
		糟辣椒	4. 16
		鲜辣椒	4. 17

英文对应词索引

B

broad bean and chili sauce 4. 19

C

capsaicinoid 4. 24

capsanthin 4. 21

chili extraction products 4. 4

chili products 4. 1

chili powder 4. 10

chili seed dietary fiber 4. 28

chili seed meal 4. 26

chili seed oil 4. 25

chili seed protein 4. 27

D

dried chili pepper 4. 9

F

fermented chili products 4. 3

fermented chili sauce 4. 18

flavored dried chili pepper 4. 11

fresh chili pulp 4. 7

fresh chili sauce 4. 8

fresh-cut chili pepper 4. 5

fried chili 4. 12

M

minced chili pepper 4. 14

N

non—fermented chili products 4. 2

P

paprika oleoresin 4. 20

paprika orange 4. 23

paprika pellet 4. 13

paprika red 4. 22

pickled chili pepper 4. 15

Q

quick frozen chili pepper 4. 6

Z

zao chili pepper 4. 16

zha chili pepper 4. 17
