|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.220.10 |
| CCS  |

|  |
| --- |
|  |

X 66 |

团体标准

T/CNPIA 100X—2021

香辛料产品等级规格 花椒

Grades and specifications of spices—Prickly ash

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

中国林产业协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc62803143)

[1 范围 1](#_Toc62803144)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc62803145)

[3 术语和定义 1](#_Toc62803146)

[4 等级划分 1](#_Toc62803147)

[5 试验方法 2](#_Toc62803148)

[6 检验规则 3](#_Toc62803149)

[7 包装、标志、运输和贮存 3](#_Toc62803150)

1. 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。

本文件的部分内容可能涉及专利，发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由中国林产工业协会提出。

本文件由中国林产工业协会标准化技术委员会（CNFPIA）归口。

本文件主要起草单位：广西瑞安物流（集团）有限公司、广西壮族自治区标准技术研究院、广西玉林信广农业有限公司、广西玉林丰升农业有限公司、广西高荘农业有限公司、广西恒正农业有限公司。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX。

香辛料产品等级规格 花椒

* 1. 范围

本标准规定了花椒等级划分、试验方法、检验规则及包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于流通的花椒等级评定和检验。

本标准不适用于新鲜花椒。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定

GB/T 17527 胡椒精油含量的测定

GB/T 30391 花椒

LY/T 1652 花椒质量等级

SN/T 3650 药用植物中多菌灵、噻菌灵和甲基硫菌灵残留量的测定 液相色谱‐质谱/质谱法

* 1. 术语和定义

GB/T 30391界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

黑粒椒 brack prickly ash

因采收不及时或干制不当，椒色变黑，但未受霉菌感染变质的花椒颗粒。

椒籽 seed of prickly ash

成熟花椒果实采收后，与果皮分离的花椒种子。

染色椒 clouring prickly ash

经过染色处理的花椒颗粒。

外加物 foreign matter

来自外部、不是花椒果实固有的物质，包括染色剂及其他人为添加物。

外来物 filth

不属于被测样品的所有物质，如非动物性（茎、沙石、泥土、草及霉变）物质和动物性物质（动物排泄物、昆虫及其肢体）等。

* 1. 等级划分
		1. 感官指标

应符合表1的要求。

1. 感官指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 油腺形态 | 油腺凸出，手握硬脆 |
| 色泽 | 青花椒褐色或绿褐色；红花椒鲜红或紫红色 |
| 气味 | 有花椒特有的气味，无异味 |
| 滋味 | 麻味浓烈、持久、纯正 |
| 闭眼椒、椒籽/％ ≤ | 3.0 | 5.0 | 8.0 |
| 果梗/％ ≤ | 1.0 | 1.5 | 3.0 |
| 霉粒、过油椒、染色椒、黑粒椒 | 不得检出 |
| 外加物 | 不得检出 |
| 外来物 | 不得检出 |

* + 1. 理化指标

应符合表2的要求。

1. 理化指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 一级 | 二级 | 三级 |
| 挥发油/（mL/100 g） ≥ | 5.0 | 3.5 | 2.5 |
| 不挥发性乙醚提取物（质量分数）/％ ≥ | 9.0 | 8.0 | 7.0 |
| 水分（g/100g） ≤ | 9.5 | 10.5 | 11.5 |
| 杂质（质量分数）/％ ≤ | 1.0 | 3.0 | 5.0 |
| 灰分（g/100g） ≤ | 5.5 |

* + 1. 卫生指标

应符合表3的要求。

1. 卫生指标

| 项目 | 指标 |
| --- | --- |
| 铅（以Pb计）/（mg/kg） ≤ | 0.5 |
| 总砷（以As计）/（mg/kg） ≤ | 0.1 |
| 镉（以Cd计）/（mg/kg） ≤ | 0.05 |
| 总汞（以Hg计）/（mg/kg） ≤ | 0.01 |
| 大肠菌群（MPN/100 g）  ≤ | 30 |
| 多灵菌（mg/kg） ≤ | 0.1 |
| 马拉硫磷（mg/kg） ≤ | 不得检出 |

* 1. 试验方法
		1. 取样

按GB/T 12729.2的规定执行。

* + 1. 感官指标

按GB/T 30391的规定执行。

* + 1. 外加物

按GB/T 30391的6.8测定。

* + 1. 外来物

按GB/T 12729.5的方法测定。

* + 1. 理化指标
			1. 挥发油

按GB/T 17527的方法测定。

* + - 1. 不挥发性乙醚抽提物

按GB/T 12729.12的方法测定。

* + - 1. 水分

按GB 5009.3的方法测定。

* + - 1. 杂质

按GB/T 12729.5的方法测定。

* + - 1. 总灰分

按GB 5009.4的方法测定。

* + 1. 卫生指标
			1. 铅

按GB 5009.12的方法测定。

* + - 1. 总坤

按GB/T 5009.11的方法测定。

* + - 1. 镉

按GB/T 5009.15的方法测定。

* + - 1. 总汞

按GB/T 5009.17的方法测定。

* + - 1. 大肠菌群

按GB 4789.3的方法测定。

* + - 1. 多灵菌

按SN/T 3650的方法测定。

* + - 1. 马拉硫磷

按GB/T 5009.20的方法测定。

* 1. 检验规则

应分别按品种、等级、批次抽样检验。

检验结果中有任何一项指标不符合4.1、4.2和4.3规定的某一等级指标要求时，应相应的降一级。卫生指标中有一项不符合4.3的要求的，判该产品不合格。

* 1. 包装、标志、运输和贮存
		1. 包装

包装材料应符合食品卫生要求，内包装应用瓶、罐、铝塑复合袋或聚乙烯薄膜袋（厚度≥0.18 mm）等密封包装，外包装可用编织袋、麻袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等，所有包装应封口严实、牢固，应注意防潮、防霉变。

* + 1. 标志

按GB 7718的规定执行。

* + 1. 运输

运输过程中注意防暴晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味的物品混运，严禁使用受污染的运输工具装载。

* + 1. 贮存

常温贮存，库房应通风、防潮、卫生，严禁与有毒、有害、有异味物品混贮，注意防鼠害，垛高不超过3 m。

