

---

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6103-2020

---

## 中国桂皮 China Cassia

(征求意见稿)

2020-12-31 发布

2021-03-01 实施

---

中国食品土畜进出口商会 发布

## 目录

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	4
6 标志.....	4
7 包装、贮存和运输.....	5

## 前言

本标准依据 GB/T1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、梧州市三汇贸易有限公司、山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司、广西藤县古龙龙淳八角专业合作社。

本标准主要起草单位：肇庆市宏志达农产品有限公司、广西宝爵商贸有限公司、广西梧州市苍键香料有限公司、梧州市八角肉桂联合会、玉林市香料行业协会、山东农业大学。

本标准协同起草单位：纽利味食品（北京）有限公司、青岛大蓝门食品有限公司、梧州市聚丰贸易有限公司、梧州恒盛贸易有限公司、藤县吴氏父子香料公司，藤县古龙合兴隆农副产品购销部。

本标准主要起草人：刘桂宁、文新、陆溶艳、岑国辉、韦醒松、刘继华、李漪、崔培恩、吴耀军、苏绍涛、孙秀东、李涛、袁秉康。

本标准协同起草人：杨国美、赖雅纳、曲斌、李四华、李浩、黄楚华、莫志浩、吴明汉、邓品华。

本标准由中国食品土畜进出口商会解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会于 2020 年 12 月 31 日批准公示。

本标准自 2021 年 3 月 1 日起实施。

# 中国桂皮

## 1 范围

本标准规定了中国桂皮（China cassia）的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于中国桂皮的质量评定及贸易约定。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3-2016 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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

T/CFNA 6512 香辛料和调味料中二氧化硫残留量检测方法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 中国桂皮

从来自*Cinnamomum cassia*(Nees) ex Blume树木剥离的树皮部分，成筒状的

单卷、多卷重叠或板块状。

### 3.2 整筒桂皮 Whole quill

直接从桂皮树剥取桂皮,晒干或晾干后洗净,自然卷成的单卷或多卷的筒状。

### 3.3 削皮桂 Scraped bark

从成熟桂皮树剥取桂皮后,再将该桂皮之外表皮削去。

### 3.4 不削皮桂 Unscraped bark

直接从成熟桂皮树剥取的桂皮。

### 3.5 开边桂皮 Split cassia

将整筒桂皮自竖向剖开的桂皮,长度和宽度由贸易双方约定。

### 3.6 桂芯条 Cassia stick

整筒桂皮经削皮切段晒干,长度由贸易双方约定。

### 3.6 桂碎 Piece

直接从桂皮树幼枝条剥取的外表皮。

### 3.7 桂粉 Ground cassia

桂皮或桂碎经研碎后得到的、不含添加物的粉状产品。

### 3.8 外来物 Extraneous matter

采用特定方法分离得到的桂皮产品以外的物质,包括:

#### 3.8.1 内源性物质

桂皮以外的植物源性物质,如植物的枝、茎、叶、梗、壳。

#### 3.8.2 外源性物质

桂皮以外的非植物源性物质,如沙石、泥土、砖瓦块、软塑料片(绳、丝)。

#### 3.8.3 恶性物质

桂皮以外的对人体健康产生危害的物质,如人和动物的毛发、金属、玻璃、硬塑料(片、块)、肉眼可见的活虫、死虫、虫尸碎片和啮齿动物的残留物。

## 4 技术要求

### 4.1 取样方法及试样制备

按照GB/T 12729.2执行,粉末试样制备按GB/T 12729.3执行。

## 4.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
一般要求	桂皮内表面及横切面无发霉。无产品以外的物质,包括但不限于茎、叶、壳、其他植物性物质、沙土、灰层,以及肉眼可见的活虫、死虫、虫尸碎片和啮齿动物的残留物。	随机取适量样品,平铺于干燥洁净的白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察,必要时可借助放大镜观察。当放大镜大于10倍时,应在检测报告中加以说明。
气味及滋味	有较浓烈刺激性芳香气味和甜的轻微辛辣滋味,不得带有霉味、异味。	GB/T 15691
颜色	削皮桂呈淡红棕色,不削皮桂呈灰棕色(部分表皮呈现植物生长过程中原有的灰白色斑纹或灰棕色斑纹)	随机取适量样品,平铺于干燥洁净的白色瓷盘中,在自然光线下,用肉眼观察。

## 4.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

理化指标	要求	检验方法
水分(质量分数)%	≤15(桂皮粉≤14)	GB 5009.3
总灰分(质量分数,干基)%	≤5.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分(质量分数,干基)%	≤0.8	GB 5009.4
挥发油含量(干基)%	≥1.5(桂皮粉≥1.1)	GB/T30385
外来物(质量分数)%	≤1%	GB/T12729.5

## 4.4 卫生指标

### 4.4.1 卫生指标应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

卫生指标	要求	检验方法
二氧化硫残留量(mg/kg)	<150	T/CFNA 6512

### 4.4.2 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762的规定。

### 4.4.3 农药残留最大限量

农药残留最大限量应符合GB 2763的规定。

#### 4.3.4 致病菌限量

预包装产品的致病菌限量应符合GB 29921的规定。

## 5 检验规则

### 5.1 取样

#### 5.1.1 组批

以同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

#### 5.1.2 抽样

成批包装的产品按GB/T 12729.2取样，散装产品应随机从产品堆头的上、中、下抽取小样，混合小样后按四分法分出待测样品。

### 5.2 检验类别和判定规则

#### 5.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、二氧化硫残留量、水分、挥发油。

#### 5.2.2 判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。

出厂检验理化项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果判为不合格。

## 6 标志

### 6.1 下列各项应直接标注在包装上

6.1.1 品名；

6.1.2 生产企业名址、电话；

6.1.3 保质期：3年；

6.1.4 净含量；

6.1.5 生产日期；

6.1.6 生产批号：可溯源至生产日期及生产班次的编码。原则上同一班次生产

的同一品种的产品为同一批号；

6.1.7 贮存条件：常温、通风、干燥条件下。

6.2 二氧化硫残留量 $>10\text{mg/kg}$ （或 $10\text{mg/L}$ ）的产品应在其外包装上标注过敏原提示信息。

## 7 包装、贮存和运输

### 7.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。小包装产品应用带透气孔的食品级聚乙烯薄膜袋、带透气孔的食品级铝箔袋等包装，外包装可用编织袋、麻袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应牢固、完好、洁净。

### 7.2 贮存和运输

#### 7.2.1 贮存

产品应贮存在清洁、通风、阴凉、干燥的仓库内，并应离墙离地，避免与可能产生过敏反应的食物及其制品混放；不得与有异味物品一起堆放。建议有条件的生产加工企业采用恒温恒湿方式贮存（温度控制在 $30^{\circ}\text{C}$ 以下，湿度控制在70%以下）。

#### 7.2.2 运输

运输途中应防雨、防潮、防暴晒，避免与可能产生过敏反应的食物及其制品混运，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运输。