
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6105-2022

肉豆蔻（衣）
Nutmeg (Mace)
(征求意见稿)

2022-4-15 发布

2022-5-15 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 型式和分类..... 2

5 技术要求..... 3

6 取样..... 4

7 试验方法..... 5

8 标志、包装、运输和贮存..... 5

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 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：山东恋味食品有限公司、山东百佳食品有限公司、四川家和原味香料有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

本标准主要起草单位：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）、山东农业大学。

本标准协同起草单位：山东百佳调味品有限公司、通标标准技术服务（青岛）有限公司、海乐香辛料（济南）有限公司、四川美料美味食品科技有限公司、纽利味食品（北京）有限公司、济南海关、聊城海关、英联食品投资（中国）有限公司

本标准主要起草人：苏绍涛、刘继华、崔培恩、吴耀军、刘桂宁、孙秀东、李漪、袁秉康、郑振佳、李宁阳、乔旭光、卢晓明。

本标准协同起草人：张明月、姜财勇、王吉盈、陈永强、毛子奇、王琦、张凯、文旭娟、牛亚鑫、吕国强、毛学军、殷东梅、李伟、韦伟、刘伟、朱秀焕、蒋国豪。

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 2022 年 4 月 15 日批准发布。

本标准自 2022 年 5 月 15 日起实施。

肉豆蔻

1 范围

本标准规定了肉豆蔻（Nutmeg，拉丁文名 *Myristica fragrans* Hout）的术语和定义、型式和分类、技术要求、取样、试验方法及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于肉豆蔻的质量评定及其贸易。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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 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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

3 术语和定义

3.1 肉豆蔻树果实

产于拉丁美洲和东南亚一带，学名 *Myristica fragrans* Houtt，绿色至黄白色（与成熟度有关）球形果实，由果皮、果肉、假种皮和果仁组成。

3.2 假种皮

新鲜肉豆蔻果实切开果皮、果肉后，包裹在果仁周围的红色或黄色肉质膜状组织。

3.3 香果

分离假种皮并干燥后的肉豆蔻果仁为香果。

3.4 肉豆蔻、肉豆蔻碎

香果去硬壳后为肉豆蔻，破碎成为不同粒度后为肉豆蔻碎。

3.5 肉豆蔻衣、肉豆蔻衣碎

肉豆蔻假种皮，干燥后为肉豆蔻衣，干燥过程中破碎的小块或者破碎后的肉豆蔻衣，成为肉豆蔻衣碎。

3.6 外来物

除果仁和假种皮外的所有植物性物质；

所有外来动植物和矿物质。

4 型式和分类

4.1 肉豆蔻、肉豆蔻碎

肉豆蔻通常为棕灰色或灰黄色，经石灰处理后显白色，形状呈圆形或椭圆形，质地坚硬、有浅色纵行沟纹和不规则网状沟纹，间有窄槽，从种脐延伸至最不凸一面的交合点处。

4.2 肉豆蔻衣、肉豆蔻衣碎

肉豆蔻衣为扁平、干燥、较宽、带硬质组织的假种皮，颜色为淡黄色到红色。

4.3 商品分级

4.3.1 肉豆蔻

肉豆蔻分级(见表 1)

表 1 肉豆蔻的分级

等级	商品名称	描述
1	完好、整肉豆蔻	整的、完善全形肉豆蔻，按实用大小分级 ^a
2	整的、有瘪缩	瘪缩、但完整、无虫害的肉豆蔻
整肉豆蔻可不按下列两种方式分级（由贸易双方约定）： - 按大小分级：或按大小分级后，以一磅肉豆蔻对应的数目销售。例如：“整的完善肉豆蔻80”指1级肉豆蔻、大小为每磅数目约80个。商业上，常用的个数范围有60~65、80~85、100~110、110~120、120~130、130~150。 - 按统货（ABCD）分级。		

4.3.2 肉豆蔻衣

肉豆蔻衣分级(见表 2)

表 2 肉豆蔻衣的分级

等级	商品名称	要求描述
1	肉豆蔻衣	肉豆蔻衣中1/4大小的碎片比例小于5%
2	A 肉豆蔻衣碎I	含有大于等于75%的1/4大小的碎片
	B 肉豆蔻衣碎II	小于1/4大小的碎片
3	A 筛分I	小碎片
	B 筛分II	很小的碎片

5 技术要求

5.1 感官要求

感官要求应符合表 3 的规定

表 3 感官要求

项目	要 求
一般要求	肉豆蔻和肉豆蔻衣无发霉，无肉眼可辨的活虫、死虫、虫尸碎片、啮齿动物的残留物。
气味及滋味	具有肉豆蔻和肉豆蔻衣的特征芳香气味，肉豆蔻衣的芳香气味更加明显，滋味略苦辣、带刺激味。无异味。
颜色	棕灰色，经石灰处理后为白色。

5.2 外来物

外来物总量不得大于 0.5%（质量分数），按 GB/T 12729.5 测定。

肉豆蔻中的肉豆蔻衣或肉豆蔻衣中的肉豆蔻均不属外来物，相互间的含量不应大于 3%（质量分数）。

5.3 理化指标

5.3.1 肉豆蔻

肉豆蔻、肉豆蔻碎的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 肉豆蔻、肉豆蔻碎的理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量（质量分数）/%	≤ 10	GB 5009.3
总灰分 ^a （干基，质量分数）/%	≤ 3	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干基，质量分数）/%	≤ 0.5	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100g）	≥ 6.5	GB/T 30385
^a ：为确保灰化完全，灼烧温度宜设置为 $600 \pm 2.5^{\circ}\text{C}$ 。		

5.3.2 肉豆蔻衣

肉豆蔻衣、肉豆蔻衣碎的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 肉豆蔻衣（整的或碎片）理化指标

项目		指标	检验方法
水分含量（质量分数）/%		≤10	GB 5009.3
总灰分 ^b （干基，质量分数）/%		≤4	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干基，质量分数）/%		≤0.5	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100g）	1 级、2 级	≥7.5	GB/T 30385
	3 级	≥5	
^b ：为确保灰化完全，灼烧温度宜设置为 600±2.5℃。			

5.4 卫生指标

5.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4.2 农药残留最大限量

农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

5.4.3 致病菌限量

预包装产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

6 取样

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。

分析用粉末样品的制备按 GB/T 12729.3 的规定执行。

7 试验方法

由于这两种香辛料的脂肪含量较高，研磨加工过程应避免高温。建议采用降温研磨制备用于测定的样品，才能与本标准规定方法的试验要求相一致。

7.1 取样方法

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。

分析用粉末试样的制备按 GB/T 12729.3 执行。

7.2 感官检验

依照约定随机取（建议 100 克到 1000 克之间约定）一定量的样品，称重后平铺于干燥洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其形态、色泽，闻其香味，并取少许（整个豆蔻需破碎）放于舌尖，涂布满口，仔细品尝其滋味。

如有必要，可用放大镜检查，当放大倍数大于 10 倍时，应在检验报告中加以说明。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

下列各项应标注在每一个包装或标签上：

8.1.1 品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）；

8.1.2 批号；

8.1.3 净含量；

8.1.4 添加剂、辐照（若有）；

8.1.5 生产日期；

8.1.6 保质期；

8.1.7 生产企业名址、电话；

8.1.8 贮存条件。

8.2 包装

产品应采用食品级、洁净、干爽、完整无破损、水分和挥发性物质不易流失或穿透的材料密封包装。

8.3 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品及其制品混运，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。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、干燥、防虫、防鼠的库房中，地面应有垫仓板，堆垛整齐。堆垛间留有适当通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。