
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6106-2022

丁香

Clove

(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

5 取样方法3

6 试验方法4

7 标志、包装、运输和贮存4

前言

本标准按 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第 10 部分：产品标准》和 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》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、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、青岛联盛益康生物科技有限公司。

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。

丁香

1 范围

本标准规定了丁香（Clove, 拉丁文名 *syzygium aromaticum Merr & Perry*）的术语和定义、技术要求、取样方法、试验方法及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于丁香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 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 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

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 整丁香

丁香的干燥花蕾，上部花托中有子房 2 室，内含胚珠，4 片分开的尖花萼片成冠状包裹着圆顶柱头，柱头由 4 个尚未绽放的膜质鳞状花瓣重叠而成，花瓣含有内曲、呈直立状的雄蕊。

3.2 无头丁香

没有柱头，仅剩花托和萼片的丁香。

3.3 有瑕疵的丁香

由于干燥不完全而发酵，外观呈淡棕色，带粉白色斑点，表面有皱褶的丁香。

3.4 母丁香

丁香的果实，为棕色卵形浆果，顶部有 4 个内曲花萼片。

3.5 丁香梗

丁香花柄的干燥碎片。

3.6 丁香粉

丁香研磨后得到的不含其他添加物的粉末。

3.7 外来物

采用特定方法分离得到的丁香产品以外的物质，包括：

3.7.1 污物、灰尘、石子、木屑等；

3.7.2 除丁香以外的植物碎片、藤蔓、花梗；

3.7.3 废丁香：提取过丁香油的丁香残渣。

4 技术要求

4.1 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
一般要求	整丁香或丁香粉无发霉，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	整丁香或丁香粉应具有浓烈刺激性芳香气味和特有的滋味；不得有异味。
颜色	整丁香呈红棕至黑棕色，丁香粉呈淡紫罗兰棕色。

4.2 整丁香的分级

整丁香分级如表 1 所示。

表 1 整丁香的分级

等级	无头丁香/%	母丁香/%	有瑕疵的丁香/%	外来物/%
1级	≤2	≤0.5	≤0.5	≤0.5
2级	≤5	≤4	≤3	≤1
3级	不规定	≤6	≤5	≤1

4.3 理化指标

4.3.1 整丁香

整丁香理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 整丁香理化指标

项目	指标	检验方法
水分/%	≤12	GB 5009.3
挥发油（干态）/（mL/100g）	1级、2级	GB/T 30385
	3级	

4.3.2 丁香粉

丁香粉理化指标应符合表 3 的规定

表 3 丁香粉理化指标

项目	指标			检验方法
	1级	2级	3级	
水分 /%	≤10	≤10	≤10	GB 5009.3
总灰分 ^a （干基，质量分数）/%	≤7	≤7	≤7	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干态）/%	≤0.5	≤0.5	≤0.5	GB 5009.4
挥发油（干态）/（mL/100g）	≥16	≥16	≥14	GB/T 30385

^a：为确保灰化完全，灼烧温度宜设置为 600±2.5℃。

4.4 卫生指标

4.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.4.2 农药残留最大限量

农药残留最大限量应符合 GB 2763 的规定。

4.4.3 致病菌限量

预包装产品的致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5 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。

6 试验方法

6.1 外来物含量

按 GB/T 12729.5 规定。

6.2 感官检验

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，用肉眼观察其形态、色泽，闻其香味，并取少许放于舌尖，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。

7 标志、包装、运输和贮存

7.1 标志

下列各项应标注在每一个包装或标签上：

- a) 品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）；
- b) 批号；

- c) 净含量;
- d) 添加剂、辐照（若有）;
- e) 生产日期;
- f) 保质期;
- g) 生产企业名址、电话;
- h) 贮存条件。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 贮存

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