
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6104-2022

月桂叶（香叶）

Bay Leaves (Laurel)

（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 技术要求1

4 试验方法3

5 标志、包装、运输和贮存3

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。

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。

月桂叶（香叶）

1 范围

本标准规定了月桂叶（又名香叶，**Bay Leaves**，拉丁文名 *Laurel*）的技术要求、取样、试验方法及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于月桂叶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 食品中污染物限量

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 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 12729.3 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 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

T/CFNA 6506 香辛料和调味品 农产品中的粗纤维含量测定

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项目	要求内容	感官检验
一般要求	无发霉叶，无霉变叶。无肉眼可辨的活虫、死虫、虫尸碎片、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。
外观	叶干，叶形椭圆，顶部尖（或钝），叶柄短，边沿呈波浪状，叶面绿色（间有黄色），叶背面色浅。干叶光亮柔软，可见叶脉，背面暗淡，叶脉更明显。	
气味及滋味	揉搓时有浓烈、清新、令人愉悦的气味。滋味微苦，略带刺激性。无异味。	

3.2 外来物

本标准规定的外来物如下：

- a) 不属于月桂叶（香叶）的所有物质，尤其是茎、果实；
- b) 所有其他外来的动植物和矿物质。

外来物总量按 GB/T 12729.5 的规定测定，质量分数<2%。

3.3 理化指标

月桂叶（香叶）理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 月桂叶（香叶）理化指标

项目	指标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤14	GB 5009.3
总灰分（质量分数，干基）/%	≤10	GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数，干基）/%	≤5	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100g）	≥1	GB/T 30385
粗纤维（干基）/%	≤30	T/CFNA 6506

3.4 卫生指标

3.4.1 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 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 试验方法

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。

其它见表 1 和表 2

5 标志、包装、运输和贮存

5.1 标志

下列各项应标注在每一个包装或标签上：

5.1.1 品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）；

5.1.2 批号；

5.1.3 净含量；

5.1.4 添加剂、辐照（若有）；

5.1.5 生产日期；

5.1.6 保质期；

5.1.7 生产企业名址、电话；

5.1.8 贮存条件。

5.2 包装

产品应采用食品级、洁净、干爽、完整无破损的材料密封包装。

5.3 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。

5.4 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。

CFNA