

T/CQAAS

团 体 标 准

T/013-2023

青花椒原料质量等级标准

2023-12-07 发布

2024-01-01 实施

重庆市农学会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 技术要求	3
4.1 感官指标	3
4.2 理化指标	4
4.3 卫生指标	4
5 试验方法	4
5.1 取样	4
5.2 检验	4
6 检验规则	5
6.1 抽样规则	5
6.2 判定规则	5
7 包装、标志、运输、贮存	6
7.1 包装	6
7.2 标志	6
7.3 运输	6
7.4 贮存	6

前 言

本文件编写符合 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。

本文件由重庆市江津区农业农村委员会提出。

本文件由重庆市农学会归口。

本文件起草单位：重庆市农业科学院果树研究所、重庆市江津区农产品质量安全中心、重庆市江津区花椒产业协会、重庆市江津区花椒加工业协会、重庆市江津先锋花椒城有限公司、重庆蓓廷农业科技有限公司。

本文件主要起草人：曾维友、池浩、周於强、苏家奎、谢永红、张义刚、程玥晴、赵海忠、杨仕春、刘瑜涵、陈秀强、李剑。

青花椒原料质量等级

1 范围

本标准规定了青花椒主栽品种九叶青、早熟九叶青、藤椒的青花椒原料质量要求，检验方法，检验规则和包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于青花椒主栽品种九叶青、早熟九叶青、藤椒的青花椒原料质量评定和检验。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1 2729.2- 1991 香辛料和调味品取样方法

LY/T1652-2005，花椒质量等级

GB/T 12729.12-1991 香辛料和调味品不挥发性乙醚抽提物的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

青花椒：果实成熟后椒皮呈青绿色的花椒。

青花椒原料：青花椒成熟果穗田间采摘后用于干制、保鲜或精油浸提等加工生产的新鲜原料。

固有杂质：与花椒树生物体有关的杂质，包括果枝、果穗梗、椒叶、皮刺。

外来杂质：与花椒树生物体无关的一切外来显见杂物和尘土等。

油椒：鲜花椒采摘、转运、存放过程中，因椒皮油胞破损，浸出椒油或褐变的鲜花椒果实。

色泽：花椒果实充分成熟后，椒皮呈现出的颜色。

均匀：花椒的颗粒大小、颜色基本一致。

4 技术要求

4.1 感官指标

见表1。

表1 感官指标

项目	特级	一级	二级	三级
色泽	青绿色、均匀、有光泽	青绿色、均匀、有光泽	青绿色、均匀	青绿色、较均匀
滋味	麻味浓烈、持久、纯正	麻味浓烈、持久、纯正	麻味较浓、持久、无异味	麻味较浓、无异味
气味	香气浓郁、纯正	香气浓郁、纯正	香气较浓、纯正	具有香气，较纯正
果形特征	粒大、均匀	粒大、较均匀	粒较大、均匀	颗粒较均匀

油胞特征	油腺密集、突出	油腺较密、突出	油腺较稀、较突出	油腺稀、不突出
霉变颗粒	无	无	无	极少
油椒	无	无	极少	较少
外来杂质	无	无	极少	较少

4.2 理化指标

见表 2。

表 2 理化指标

项目	特级	一级	二级	三级
外来杂质/ (%), ≤	0.1	0.25%	0.5%	1.0%
固有杂质: 叶片/ (%), ≤	0.1	1.0	3.0	5.0
固有杂质: 果梗/ (%), ≤	3.0	5.0	8.0	12.0
固有杂质: 皮刺/ (枚/100g), ≤	1	3	5	10
千粒重/ (g), ≥	100	100	90	80
油椒率/ (%), ≤	1.0	1.5	2.0	2.5
霉变率/ (%), ≤	0	0	1.0	2.0
挥发油含量/(mL/100g), ≥	4.0	3.5	3.0	2.5
乙醚抽提物/(%), ≥	8.5	8.0	7.5	7.0

4.3 卫生指标

符合 GB2762, GB2763 等有关食品卫生国家标准的要求。

5 试验方法

5.1 取样

成批采收包装的花椒原料按 GB/T 12729.2 -1991 执行。抽取的样品总量应不少于 4k g 净产品, 分散采收、散装交接的花椒, 应随机从样本的上、中、下不同方位抽取基础样品, 基础样品混合及缩分后, 至少应再等分为实验室样品和仲裁样品, 基础样品的抽取总量按货批量的大小决定 (>1000 kg 取 0.5%; 500k g-1000kg 取 1%; ;200kg-500kg 取 2%; 20 0kg 以下取 4kg), 抽取的实验室样品总量应不少于 2 kg。

5.2 检验

5.2.1 色泽

利用目测法观察青花椒原料的颜色, 要求具有品种特有的色泽, 判断色泽鲜艳程度。

5.2.2 香味

利用 口、鼻、舌等感官评判麻香程度, 有无异味。

5.2.3 颗粒

用目测法观察是否为一个品种，花椒颗粒大小、均匀程度和杂质种类及杂质多少。

5.2.4 外来杂质

从检测样品中随机抽取三组样品，每组 100 克，检出外来杂质，用天平称重，并进行算术平均，求得外来杂质含量。

5.2.5 叶片

按 5.2.4 方法进行。

5.2.6 果梗

按 5.2.4 方法进行。

5.2.7 皮刺

从检测样品中随机抽取三组样品，每组 100 克，计数皮刺的枚数，并进行算术平均，求得皮刺的含量。

5.2.8 千粒重

从检测样品中随机抽取三组样品，每组 50 克，摘取净鲜花椒果实，计数果实粒数，用天平称重，并进行算术平均，求得千粒重。

5.2.9 油椒率

按 5.2.4 方法进行。

5.2.10 霉变率

按 5.2.4 方法进行。

5.2.11 挥发油含量

参照 T/CQAAS008-2023 挥发油含量测定方法。

5.2.12 乙醚抽提物

按 GB/T 12729.1 2-199 乙醚抽提物测定方法测定。

5.2.13 卫生指标

按 GB2762，GB2763 相关卫生指标检测方法测定。

6 检验规则

6.1 抽样规则

应分别按品种、等级、批次抽样检验。

6.2 判定规则

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

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

青花椒原料宜采用 10kg-15kg 装周转塑料箱包装，装载量不超过包装箱容量的 95%；周转箱四周有密集的透气孔，透气孔孔径小于 2mm。也可用四周有松软垫层的竹篓进行包装。

7.2 标志

每批青花椒原料应标识品种、采摘日期、质量等级。

7.3 运输

运输过程中注意防曝晒、雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混装。

7.4 贮存

原料贮存库房要通风防潮，装卸和堆垛花椒原料禁止踩踏，单层堆码厚度不得高于 50cm；原料存放时间不得超过 24 小时；严禁与有毒、有异味的物品混贮。
