

# 汉源县花椒协会团体标准

T/HYXHJA 001-2020

## 汉源花椒

Hanyuan prickly ash

2020-08-10 发布

2020-09-01 实施

汉源县花椒协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由汉源县花椒协会提出并归口。

本标准起草单位：汉源县花椒协会、四川五丰黎红食品有限公司、四川省林业科学研究院、四川农业大学、四川万豪企业管理咨询有限公司等。

本标准主要起草人：胡文、肖思思、彭兴刚、陈蓉、阿牛别清莫、谷学权、杨志武、龚伟、王景燕、惠文凯、唐海龙、程帅、高烽焱、陈瑶等。

# 汉源花椒

## 1 范围

本标准规定了汉源花椒的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于汉源花椒的质量评定、检验和贸易。

## 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 191 包装储运图示标志
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.20 食品安全国家标准 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- 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 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定（蒸馏法）
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB/T 17527 胡椒精油含量的测定
- GB/T 30391 花椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 《定量包装商品计量监督管理办法》 原国家质量监督检验检疫总局（2006）第75号令

## 3 术语和定义

GB/T 30391和以下术语和定义适用于本标准。

### 3.1

## 汉源花椒

产自汉源县管辖范围内的清溪镇、宜东镇和皇木镇等 21 个乡镇现辖行政区域内,以果实普遍附生 1 粒~3 粒纯肉小椒粒(俗称子母椒或娃娃椒)为显著特征,果肉厚,表面密生瘤状凸起的油囊且多而密,内果皮光滑、淡黄色、薄革质,多数与外果皮分离而卷曲,具有油重粒大、色泽红润、芳香浓郁、味美可口、麻味持久特点并符合本标准要求的花椒。

## 4 要求

### 4.1 分级

根据汉源花椒品质特性划分为一级、二级、三级共3个等级。

### 4.2 感官指标

4.2.1 鲜花椒感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 鲜花椒感官指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
组织形态	皮厚、油腺密而突出		皮薄、油腺稀而不突出
气味和滋味	香气浓郁和纯正、麻味浓烈持久		香气淡和无异味、麻味淡
颗粒大小	颗粒大且均匀	颗粒大小较均匀	颗粒大小不均匀,小粒偏多
色泽	丹红或紫红	红	暗红
千粒重(g) ≥	52.0		48.0
杂质	无刺、霉腐粒,具种子,或果穗具 1片~2片复叶及果穗柄		

4.2.2 干花椒感官指标应符合表 2 的规定。

表 2 干花椒感官指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
组织形态	身干、肉厚、油分足		身干、肉较薄、油分少
气味和滋味	香气浓郁和纯正、麻味浓烈持久		香气淡和无异味、麻味淡
颗粒大小	颗粒大且均匀	颗粒大小较均匀	颗粒大小不均匀,小粒偏多
色泽	丹红或紫红	红	暗红
千粒重(g) ≥	12.0		11.0
杂质	闭眼椒、椒籽含量≤2.0%,果梗≤0.5%,霉粒≤0.5%,无过油椒、无外来杂质,青、黄、白壳≤2.0%	闭眼椒、椒籽含量≤4.0%,果梗≤1.5%,霉粒≤1.0%,无过油椒,无外来杂质,青、黄、白壳≤4.0%	闭眼椒、椒籽含量≤6.0%,果梗≤2.0%,霉粒≤1.5%,无过油椒,无外来杂质,青、黄、白壳≤6.0%

### 4.3 理化指标

4.3.1 鲜花椒理化指标应符合表3的规定。

表3 鲜花椒理化指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
精油(mL/100g) $\geq$	1.4	1.2	1.0
不挥发性乙醚提取物(g/100g) $\geq$	2.0	1.8	1.6
水分(g/100g) $\leq$	65.0		
总灰分(g/100g) $\leq$	3.0		
杂质(g/100g) $\leq$	10.0		
外加物	不得检出		

4.3.2 鲜花椒理化指标应符合表4的规定。

表4 干花椒理化指标

项 目	指 标		
	一级	二级	三级
精油(mL/100g) $\geq$	4.0	3.5	3.0
不挥发性乙醚提取物(g/100g) $\geq$	8.0	7.5	7.0
水分(g/100g) $\leq$	9.5	10.5	
总灰分(g/100g) $\leq$	5.0		
杂质(g/100g) $\leq$	3.0	5.0	
外加物	不得检出		

### 4.4 卫生指标

4.4.1 鲜花椒卫生指标应符合表5的规定。

表5 鲜花椒卫生指标

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/kg) $\leq$	0.07
铅(以Pb计)/(mg/kg) $\leq$	0.42
镉(以Cd计)/(mg/kg) $\leq$	0.11
总汞(以Hg计)/(mg/kg) $\leq$	0.01
马拉硫磷/(mg/kg) $\leq$	1.82

表 5 (续)

项 目	指 标
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
霉菌/(CFU/g)	≤ 10000
致病菌(指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出

4.4.2 干花椒卫生指标应符合表 6 的规定。

表 6 干花椒卫生指标

项 目	指 标
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.20
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 1.00
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.10
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02
马拉硫磷/(mg/kg)	≤ 8.00
大肠菌群/(MPN/100g)	≤ 30
霉菌/(CFU/g)	≤ 10 000
致病菌(指肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出

#### 4.5 净含量及允许短缺量

应符合原国家质量监督检验检疫总局(2006)第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 5 试验方法

### 5.1 取样方法及试样制备

取样按GB/T 12729.2执行。粉末试样制备按GB/T 12729.3执行。

### 5.2 感官检验

干手抓样品手感粗糙、硬脆、易碎者身干,反之则不身干;观察花椒皮表面,色泽有光亮则油分足,暗淡则油分少;鼻嗅或品尝其滋味;观察椒粒形态、色泽,有无霉粒、杂质;青、黄、白壳和千粒重采用精确度为0.1g的天平称量。

### 5.3 理化指标

#### 5.3.1 花椒精油

按GB/T 17527的规定执行。

#### 5.3.2 不挥发性乙醚提取物

按GB/T 12729.12规定的方法执行。

### 5.3.3 水分

按GB/T 12729.6的规定执行。

### 5.3.4 总灰分

按GB/T 12729.7的规定执行。

### 5.3.5 杂质

按GB/T 12729.5的规定执行。

### 5.3.6 外加物

#### 5.3.6.1 等体积称量检验

用量杯分别量取花椒标准样、待检验花椒样品各200 mL，分别称重，若花椒样品重量大于标准样的5%时，表明花椒样品含外来物。

#### 5.3.6.2 浸泡检验

称取待检验花椒样品20 g，置于烧杯中，加入100 mL水，浸泡20 min后，若椒粒变形、水浑浊或变色，表明花椒含染色剂或外来物。

### 5.4 卫生指标

#### 5.4.1 总砷

按GB 5009.11的规定执行。

#### 5.4.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

#### 5.4.3 镉

按GB 5009.15的规定执行。

#### 5.4.4 总汞

按GB 5009.17的规定执行。

#### 5.4.5 马拉硫磷

按GB/T 5009.20的规定执行。

#### 5.4.6 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

#### 5.4.7 霉菌

按GB 4789.16的规定执行。

## 5.5 净含量及允许短缺量

按JJF 1070的规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同品种、同等级、同生产日期、同一次发运的花椒为一批，凡品种混杂、等级混淆、包装破损者，交由交货方整理后再进行检验。

### 6.2 抽样

成批包装的花椒按GB/T 12729.2取样，散装花椒应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品，未加工的鲜花椒和干花椒的实验室样品总量不得少于2 kg；批量在1000 kg以上的货物抽取0.5%、500 kg~1000 kg取1%、200 kg~500 kg取2%、200 kg以下取2 kg的混合小样。

### 6.3 出厂检验

检验项目为感官、水分、总灰分、挥发油、杂质和净含量，经检验合格后，方可出厂销售。

### 6.4 型式检验

检验项目为本标准第4章规定的全部项目。正常生产时，每6个月进行一次型式检验。

此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品定型鉴定时；
- b) 当原料和工艺改变，影响产品质量时；
- c) 停产6个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

所检项目全部合格，判定该批产品合格。检验中若出现不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样对不合格项进行复验。若复验合格则判定该批产品合格；若复验仍不合格，则判定该批产品不合格。微生物指标不允许复验。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品的预包装上的标志应符合GB 7718的规定。

7.1.2 产品运输外包装箱上应标明：产品名称、公司名称、地址、净含量、生产日期、保质期、产品执行标准号以及“怕雨”、“怕晒”等，且包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品预包装用复合食品包装袋应符合GB 9683的规定。

7.2.2 产品运输外包装用纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 7.3 运输

应轻拿轻放，严禁与有害污染易燃易爆物品混装、混运；严禁碰撞和日晒雨淋，远离热源。

### 7.4 贮存

应选择清洁、阴凉、干燥、通风地方，堆放整齐；应采用低温干燥密封避光贮存，严防吸湿受潮，禁止与有毒、有害、易污染物器混放。

---

全国团体标准信息平台