

---

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6110-2022

---

小茴香籽

Fennel Seed

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 .....	2
4 质量指标 .....	2
5 试验方法 .....	3
6 检验规则 .....	4
7 标志 .....	5
8 包装、贮存和运输 .....	5

## 前言

本标准依据小茴香籽生产、收购、加工企业的现状，结合国内外使用企业需求，细化和规范了质量与安全要求。

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：山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、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、山东商业职业技术学院。

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

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、杜国辉、张咏梅。

本标准由中国食品土畜进出口商会及团标发起单位组织实施并解释。

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。

# 小茴香籽

## 1 范围

本标准规定了小茴香籽的分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。

本标准适用于小茴香籽及粉产品的质量评定和贸易。

## 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，其最新版本适用于本文件。

GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB2761 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及其制品

GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及其制品

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 5009.12 食品安全国家标准 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GBT 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 15691 香辛料调味品通用技术条件

国家质量监督检验检疫总局令 第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 术语和定义

#### 3.1 小茴香

拉丁学名 *Foeniculum vulgare* Mill., 主产于内蒙古、甘肃、山西等地区。伞形科植物茴香的干燥成熟果实。为双悬果，呈圆柱形，有的稍弯曲，长 4~8mm，直径 1.5~2.5mm。表面黄绿色或淡黄色，两端略尖，顶端系留有黄棕色突起的柱基，基部有时有细小的果梗。分果呈长椭圆形，背面有纵棱 5 条，接合面平坦而较宽。横切面略呈五边形，背面的四边约等长。有特异香气，味微甜、辛。

#### 3.2 小茴香整粒

收获后的小茴香籽经过挑选后的整粒。

#### 3.3 小茴香粉

由干燥的小茴香果实研碎后得到的粉状产品。

#### 3.4 外来异物

可能对人体造成伤害或者引起强烈不适的外来物质，如玻璃、金属、沙石、动物排泄物、昆虫及其肢体、人畜毛发，以及原料携带的植物草茎，生产过程中的包装材料脱落物如线、绳、纸片等。

#### 3.5 同质异物

内源（性）异物，不属于 3.4 的各种非本品物质，包括来自小茴香本身的茎叶根等。

### 4 质量指标

#### 4.1 颜色

小茴香籽整粒：淡黄色-淡绿色。

小茴香粉：浅绿色至浅棕色。

#### 4.2 风味

浓郁的小茴香气味，不得含有异味及其它产品的气味。

#### 4.3 基本理化标准

项目	小茴香籽	小茴香粉	检验方法
水分（质量分数，干基）/%	≤12	≤12	GB 5009.3 真空干燥法
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）/%	-	≤4	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100g）	≥1.0	≥1.0	GB/T 30385
不挥发性乙醚提取物	≥12	≥12	GB/T 12729.12
外来异物	无	无	GB/T 12729.5
同质异物（质量分数）/%	≤2	-	GB/T 12729.5

#### 4.4 污染残留及食品安全标准

4.4.1 农药残留符合 GB2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量。

4.4.2 污染物（重金属）符合 GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量。

4.4.3 真菌毒素符合 GB2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量。

4.4.4 添加剂（色素）符合 GB2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准。

## 5 试验方法

### 5.1 取样方法及试样制备

按照 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

在清洁干燥，无异味场所，明亮不直射的自然光或相当于自然光的室内条件下，取适量样品置于白瓷盘中观察，样品的颜色、异色粒，粒形、整体外观。

### 5.3 口味评定

称取 10g 样品（小茴香整粒需研磨后），放入白搪瓷盘，闻其气味，品尝味道，做出评估描述。

## 6 检验规则

### 6.1 取样

#### 6.1.1 组批

质量相同的同一生产日期、同一班次生产、同一次发运的产品为一批，包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

#### 6.1.2 抽样

成品包装的小茴香制品按 GB/T 12729.2 取样，干品原料应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品。

### 6.2 检验类别和判定规则

#### 6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分。

#### 6.2.2 型式检验

型式检验项目为第 5 章的全部项目。正常生产每年进行一次型式检验。此外有下列情形之一的，也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- c) 产品停产 6 个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

#### 6.2.3 判定规则

##### 6.2.3.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合标准的，判定为合格。出厂检验项目如有一项或一项以上不符合标准的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果定级或判为不合格。

#### 6.2.3.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合标准要求时，判该批产品型式检验合格；型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合标准要求的，判该批产品型式检验不合格。

## 7 标志

下列各项应直接标注在包装上：

- 7.1 品名；
- 7.2 批号；
- 7.3 净含量；
- 7.4 生产日期；
- 7.5 保质期；
- 7.6 生产企业名址、电话；
- 7.7 贮存条件。

## 8 包装、贮存和运输

### 8.1 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。内包装应用食品级聚乙烯薄膜袋、食品级铝箔袋等，密封包装，外包装可用编织袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

### 8.2 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。

### 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物及其制品混运，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。