
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6111-2022

孜然（枯茗）

Cumin

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
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

本标准依据孜然生产、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、山东恋味食品有限公司、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：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、山东百佳调味品有限公司、济南海关、聊城海关、四川美料美味食品科技有限公司、英联食品投资（中国）有限公司、青岛柏兰集团有限公司、纽利味食品（北京）有限公司、山东植味源食品有限公司、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、李伟、韦伟、刘伟、朱秀焕、蒋国豪、王欣、殷东梅、周灵灵、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。

孜然

1 范围

本标准规定了孜然的分类、质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志和储运要求。
本标准适用于孜然及孜然粉的质量评定和贸易。

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。

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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

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 孜然：

拉丁文名(*Cuminum cyminum* L.)，主产于中国新疆、印度、埃及、埃塞俄比亚、伊朗、苏联、地中海地区、北美地区。又名：枯茗、孜然芹，在南疆俗称小茴香。与植物学定义的小茴香 *Foeniculum vulgare* P.miller（英文 fennel）不同。

3.2 孜然整粒

孜然由 *Cuminum cyminum* L. 的果实组成，果实带有两个相连的延伸分果瓣，分果瓣大小依来源不同而有所差异，呈浅暗灰色至淡棕色，带有五条细浅主棱纹和四条宽的深色次棱纹。

3.3 孜然碎

由干燥的孜然果实破碎后形成的颗粒状或颗粒与粉末混合状。

3.4 孜然粉

由干燥的孜然果实研碎后得到的粉状产品。

3.5 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，以及原料携带的其它植物草茎，生产过程中的包装材料脱落物如线、绳、纸片等。

3.6 同质异物：

内源性异物，不属于 3.5 的各种非本品物质，包括来自孜然本身的茎叶根等。

4 质量指标

4.1 颜色

孜然整粒：印度孜然为棕褐色，国产孜然为浅黄绿色。

孜然碎：浅黄绿色至棕色。

孜然粉：浅黄绿色至淡棕色

4.2 风味

浓郁的孜然气味，不得混杂其它产品的气味。

4.3 基本理化标准

表1 理化指标

项目	指标		检验方法
	整粒	碎、粉	
水分（干基）/(ml/100g) ≤	12	12	GB 5009.3第三法
总灰分（干基）% ≤	10	10	GB 5009.4第一法
酸不溶性灰分（干基）% ≤	4	4	GB 5009.4第三法
挥发油/(ml/100g) ≥	1.5	1.3	GB/T 17527
不挥发性乙醚提取物(g/100g) ≥	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	0.5	GB/T 12729.5

4.4 微生物

沙门氏菌：不得检出/5*25g（用于即食产品）。

4.5 污染残留及食品安全标准

4.5.1 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。

4.5.2 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。

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

4.5.4 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（孜然整粒需研磨后），放入白搪瓷盘，闻其气味，品尝味道，做出评估描述。

5.4 卫生指标检验

按 GB 4789.4 的规定执行。

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

成品包装的孜然制品按 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

应符合 GB 7718 的规定，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。