

T/XJZJXH

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会团体标准

T/XJZJXH XXXX—2026

岳普湖孜然

Yuepuhu cumin

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

新疆维吾尔自治区质量检验检测协会 发布

前 言

本文件按照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。

本文件由新疆维吾尔自治区质量检验检测协会提出并归口。

本文件起草单位：中国检验认证集团新疆有限公司、新疆维吾尔自治区农业科学院、岳普湖孜然科学技术院有限公司、岳普湖县农业农村局、新疆维吾尔自治区农业技术推广总站。

本文件主要起草人：杨攀攀、李艳娇、聂石辉、雷钧杰、李进、张彦萍、朱浩才、古舜林、赵婧、文玉华、杜燕春、赵博。

本文件实施应用中的疑问、修改意见和建议，请咨询新疆维吾尔自治区质量检验检测协会。联系电话：0991-2318011、0991-2207187，邮编：830063。

岳普湖孜然

1 范围

本文件规定了孜然的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、贮存和运输。
本文件适用于岳普湖孜然的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
 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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
 GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
 GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数
 GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
 GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
 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 5009.11 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
 GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A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/T 8946 塑料编织袋通用技术
 GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
 GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

岳普湖孜然 *yuepuhu cumin*

产自新疆岳普湖县的孜然，伞形科，孜然芹属，一年生草本植物的果实（聂老师），果实带有两个相连的延伸分果瓣（国标），呈狭梭形或狭长卵形，长4 mm~6 mm，直径约1 mm，表面呈灰黄色至灰棕色，两端狭窄，密被白色刺毛，具有5条明显纵棱。两端尖，顶端残留黄棕色突起的柱基。

3.2

整粒孜然 *whole cumin*

孜然在达到产品加工所需成熟度后经采收，清洁后得到的产品。

3.3

孜然粉 cumin powder

整粒孜然经物理破碎研磨，筛上残留量小于或等于2.5 g/100 g的粉末状产品。

3.4

碎孜然

整粒孜然经物理破碎研磨，但细度未达到孜然粉要求的产品。

4 质量要求

4.1 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	
	整粒孜然	碎孜然、孜然粉
外观	具有本产品固有特质，籽粒饱满	干燥、颗粒或粉末均匀
色泽	呈浅灰色至深褐色	呈浅黄绿色至深褐色
气味和滋味	具有本产品特有的香味和滋味，无异味	

4.2 整粒孜然物理分级指标

整粒孜然按照表2和表3的规定可分为3个等级。

表2 整粒孜然物理分级

项目	指标		
	一级	二级	三级
其他蔬菜 ^a 含量，%	≤1	≤2	≤3
杂质 ^b 含量，%	≤0.1	≤0.5	≤0.5
可见霉变，%	≤1	≤1	≤1
缺陷果 ^c ，%	≤5	≤5	≤5
死昆虫、昆虫碎片、啮齿类污染，%	≤0.1	≤0.5	≤0.5
虫蛀果 ^d ，%	≤0.5	≤1	≤1
活昆虫，%	0	0	0

^a 与产品来源植株相关但不得在成品中出现的蔬菜材料。
^b 与香辛料植株自然组成部分无关的任何可见杂质，如枝条、石粒、麻袋、金属等。
^c 受损、变色、干瘪、未成熟的孜然。
^d 因虫害而受损、变色或带有虫孔的孜然。

4.3 理化指标

整粒孜然、碎孜然和孜然粉理化指标应符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标			
	干制孜然、颗粒状孜然			孜然粉
	一级	二级	三级	
水分，%	≤9	≤9	≤9	≤10
总灰分，%	≤8.5	≤10	≤12	≤9.5
酸不溶性灰分，%	≤1.5	≤3	≤4	≤1.5
挥发油含量，mL/100g	≥2.5	≥2	≥2	≥1.5

4.4 染物限量和真菌毒素限量

应符合表4的规定。

表4 污染物限量和真菌毒素限量

项目	限量
铅（以Pb计），mg/kg	≤1
镉（以Cd计），mg/kg	≤0.1
总砷（以As计），mg/kg	≤0.2
总汞（以Hg计），mg/kg	≤0.02
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5
赭曲霉毒素A，μg/kg	≤15

4.5 微生物限量

应符合表5的规定。

表5 微生物限量

项目	采样方案及限量（每件取25g检验）			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	1000 CFU/g	10000 CFU/g
霉菌	5	2	100 CFU/g	1000 CFU/g
大肠杆菌	5	2	10 MPN/g	100 MPN/g
沙门氏菌	5	0	0	--
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000/g

4.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局第70号令的规定。

5 检测方法

5.1 感官要求

随机抽取10 g样品，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其外观、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。（GBT 15961）

5.2 整粒孜然物理分级指标

按附录A规定的方法测定。

5.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

5.4 总灰分、酸不溶性灰分

按GB 5009.4规定的方法测定。

5.5 挥发油含量

按GB/T 30385规定的方法测定。

5.6 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

5.7 镉

按GB 5009.15规定的方法测定。

5.8 总砷

按GB 5009.11规定的方法测定。

5.9 总汞

按GB 5009.17规定的方法测定。

5.10 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

5.11 赭曲霉毒素 A

按GB 5009.96规定的方法测定。

5.12 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

5.13 霉菌

按GB 4789.15规定的方法测定。

5.14 大肠杆菌

按GB 4789.3规定的方法测定。

5.15 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

5.16 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

5.17 净含量

按JJF 1070的规定检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

6.1.1 出厂检验项目：感官、整粒孜然物理分级指标、水分、净含量（GB/T 15691）。

6.1.2 产品出厂前，由生产单位对出厂检验项目检测，检验合格，签发合格证，方可出厂。

6.2 型式检验

6.2.1 正常生产每年应进行一次型式检验。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 正式投入生产或停产半年以上恢复生产时；
- b) 原料、设备、工艺有较大变动，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 市场监督管理部门提出进行型式检验要求。

6.2.2 型式检验项目为本文件中条 4.1~条 4.6 的项目。

6.3 组批和抽样

6.3.1 组批

以同一品种、同一生产日期、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

6.3.2 抽样

6.3.2.1 按 GB/T 12729.2 的规定执行。/按表 5 的要求，取样人员从批中抽取包装检验。抽取包装的数目取决于批的大小。在装货、卸货或码垛、倒时从任一包装开始，每数到一时从批中取出包装，在选出包装的不同位置抽取基础样品。

表 6 批与抽取包装数

批的大小, N	抽取的包装数, n
1个~5个包装	全部包装
5个~49个包装	5个包装
50~100个包装	包装数的10%
100个包装以上	包装数的算术平方根, 四舍五入取整数

6.3.2.2 在装货、卸货或码垛、倒时从任一包装开始, 每数到 (N/n) 时从批中取出包装, 在选出包装的不同位置抽取基础样品, 总量不少于 3 kg。

6.3.2.3 将抽取的样品混合均匀后, 平均分为三份, 一份送检、一份复查、一份留样。

6.4 判定

检验项目结果全部符合本文件, 判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本文件要求时, 可以在同批产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格, 则判为合格品, 如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本文件, 则判该批次为不合格品。

7 标志、标签、包装、贮存、运输

7.1 标志、标签

7.1.1 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 标签应符合 GB 7718 的规定, 标明产品名称, 配料表, 净含量和规格, 生产者和委托商名称、地址和联系方式, 食品生产许可证编号, 生产日期和保质期, 储存条件, 产品标准代号, 净含量、营养成分表等。

7.2 包装

7.2.1 包装材料应清洁、无毒、无异味。

7.2.2 内包装质量应符合 GB 4806.13、GB/T 10004 或 GB 4806.5 等的规定; 外包装宜采用瓦楞纸箱、编织袋等, 质量应符合 GB/T 6543、GB/T 8946 的要求, 包装箱应完整、牢固, 底部应封牢, 箱外应捆扎牢固。

7.3 贮存

7.3.1 产品应贮存于清洁、通风、干燥、阴凉、无异味的库房内, 不应与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、潮湿的物品混贮。

7.3.2 产品堆放应有垫板, 距离地面不低于 10 cm, 距离墙面不低于 20 cm, 中间留有通道, 堆放高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限。

7.4 运输

7.4.1 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。

7.4.2 装卸时应轻拿轻放, 运输过程中应注意防潮、防晒、防雨, 不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混运。

附 录 A
(规范性)
整粒孜然物理分级指标的检测方法

A.1 主要仪器

分析天平：感量0.001 g、0.1 g；表面皿。

A.2 检测步骤

A.2.1 洗净表面皿、干燥后称量，精确至±1 mg。

A.2.2 用天平称取试样100 g~200 g，精确至±0.1 g。

A.2.3 从试样中分拣出其他蔬菜，杂质，可见霉变，缺陷果，死昆虫、昆虫碎片、啮齿类污染，虫蛀果，活昆虫，分别放置在表面皿中称量，精确至±0.1 g。

A.3 结果计算

按式（A.1）分别计算各个物理分级指标的质量分数。

$$w = \frac{m_2 - m_1}{m_0} \times 100\% \quad \text{..... (A.1)}$$

式中：

w ——其他蔬菜或杂质或可见霉变或缺陷果或死昆虫、昆虫碎片、啮齿类污染或虫蛀果或活昆虫含量的质量分数，%；

m_2 ——表面皿分别与其他蔬菜或杂质或可见霉变或缺陷果或死昆虫、昆虫碎片、啮齿类污染或虫蛀果或活昆虫的质量，g；

m_1 ——表面皿质量，g；

m_0 ——试样质量，g；