
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6104-2021

月桂叶（香叶）

Bay leaves (Laurel)

（征求意见稿）

发布

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 技术要求..... 2

4 取样方法..... 3

5 试验方法..... 3

6 标志、包装、运输和贮存..... 3

7 附件 1： 5

前言

本标准按 GB/T 20001.10-2014《标准编写规则 第 10 部分：产品标准》和 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》给出的规则起草。

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：山东恋味食品有限公司、山东百佳食品有限公司、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。

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

本标准协同起草人：

本标准由中国食品土畜进出口商会解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会 年 月 日批准。

本标准自 年 月 日起实施。

月桂叶（香叶）

1 范围

本标准规定了月桂叶（香叶）（整的或粉状）的技术要求、取样、试验方法及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于月桂叶（香叶）（整的或碎叶）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 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 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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB 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 4789.38 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌计数

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 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

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 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

GB/T 23779 预包装食品中的致敏原成分

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

3 技术要求

3.1 描述

月桂叶（香叶）为 *Laurus nobilis* L.的干叶，椭圆形，顶部尖（或钝），短叶柄，边沿波浪状，叶面绿色（有时黄色），背面色浅。干叶光亮柔软，可见叶脉，背面暗淡，叶脉更明显。

3.2 气味、滋味

月桂叶（香叶）味微苦，略带刺激性，揉搓时会散发出令人愉快、浓烈、清新的气味。月桂叶不得有异味、更不得发霉。

3.3 无虫、不霉变

月桂叶（香叶）不得带活虫，不得霉变，更不得带肉眼可见的死虫、虫尸碎片及啮齿动物的残留物，必要时可借助放大镜观察，当放大倍数大于 10 倍时，应在检验报告中加以说明

3.4 外来物

本标准规定的外来物如下：

- a) 不属于月桂叶（香叶）的所有物质，尤其是茎、果实；
- b) 所有其他外来的动植物和矿物质；

外来物总量按 GB/T 12729.5 的规定测定，其质量分数应不大于 2%。

3.5 分类

月桂叶（香叶）按叶的大小颜色及破损率进行分类（图片见附件 1）。

整叶、有洞叶、破损叶、碎叶、黑棕叶、虫害叶、虫卵叶、树枝叶

3.6 理化指标

月桂叶（香叶）理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 月桂叶（香叶）理化指标

项目	指标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤ 8	GB 5009.3
总灰分（质量分数，干基）/%	≤ 7	GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数，干基）/%	≤ 2	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100 g）	≥ 1	GB/T 30385
粗纤维（干基）/%	≤ 30	T/CFNA 6506

4 取样方法

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。

分析用粉末试样的制备按 GB/T 12729.3 执行。

5 试验方法

按 3.4 和表 1 规定的试验方法测定，以确定样品是否符合本标准的要求。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 标志

下列各项应标注在每个包装或标签上：

6.1.1 品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）；

6.1.2 批号；

6.1.3 净含量；

6.1.4 添加剂、辐照（若有）；

6.1.5 生产日期；

6.1.6 保质期；

6.1.7 生产企业名址、电话；

6.1.8 贮存条件

6.2 包装

月桂叶（香叶）（整的或粉状）应包装在洁净、完好的包装中，包装材料不得影响月桂叶（香叶）。

6.3 运输

月桂叶（香叶）（整的或粉状）在运输中应注意避免日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

6.4 贮存

月桂叶（香叶）（整的或粉状）应贮存在通风、干燥的库房中，地面要有垫仓板并能防虫、防鼠。堆垛要整齐，堆间要有适当的通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

7 附件 1:

整叶



有洞叶



破损叶



碎叶



黑棕叶



虫害叶



虫卵叶



树枝叶

