
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6105-2021

肉豆蔻（衣）
Nutmeg (Mace)
(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 术语和定义..... 2

4 型式和分类..... 3

5 技术要求..... 4

6 取样..... 5

7 试验方法..... 5

8 标志、包装、运输和贮存..... 5

前言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 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、四川家和原味香料有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、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：

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。

肉豆蔻

1 范围

本标准规定了肉豆蔻的术语和定义、型式和分类、技术要求、取样、试验方法及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于肉豆蔻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 术语和定义

3.1 肉豆蔻树果实

产于拉丁美洲和东南亚一带，学名 *Myristica fragrans* Houtt，绿色至黄白色（与成熟度有关）球形果实，由果皮、果肉、假种皮和果仁组成。

3.2 假种皮

新鲜肉豆蔻果实切开果皮、果肉后，包裹在果仁周围的红色或黄色肉质膜状组织。

3.3 香果

分离假种皮并干燥后的肉豆蔻果仁为香果。

3.4 肉豆蔻、肉豆蔻碎

香果去硬壳后为肉豆蔻，破碎成为不同粒度后为肉豆蔻碎。

3.5 肉豆蔻衣、肉豆蔻衣碎

肉豆蔻假种皮，干燥后为肉豆蔻衣，干燥过程中破碎的小块或者破碎后的肉豆蔻衣，成为肉豆蔻衣碎

3.6 外来物

除果仁和假种皮外的所有植物性物质；

所有外来动植物和矿物质。

4 型式和分类

4.1 肉豆蔻、肉豆蔻碎

肉豆蔻通常为棕灰色，为防虫和利于保存，经石灰处理后成为白色，形状为球形或卵形、表面硬实、瓣纹密布、其间有窄槽，从种脐延伸至最不凸一面的交合点处。

4.2 肉豆蔻衣、肉豆蔻衣碎

肉豆蔻衣为扁平、干燥、较宽、带硬质组织的假种皮，颜色为淡黄色到红色。

4.3 商品分类

4.3.1 肉豆蔻

肉豆蔻按分类(见表 1)。

表 1 肉豆蔻的分级

等级	商品名称	描述
1	完好、整肉豆蔻	整的、完善全形肉豆蔻，按实用大小分级 ^a
2	整的、有瘪缩	瘪缩、但完整、无虫害的肉豆蔻
^a 整肉豆蔻可不按大小分级，以统货（ABCD）销售；或按大小分级后，以一斤肉豆蔻对应的数目销售。例如：“整的完善肉豆蔻80”指1级肉豆蔻、大小为每磅数目约80个。商业上，常用的个数范围有60～65、80～85、100～110、110～120、120～130、130～150。		

4.3.2 肉豆蔻衣

肉豆蔻衣分类(见表 2)。

表 2 肉豆蔻衣的分级

等级		商品名称	要求描述
1		肉豆蔻衣	肉豆蔻衣中1/4大小的碎片比例小于5%
2	A	肉豆蔻衣碎I	含有大于等于75%的1/4大小的碎片
	B	肉豆蔻衣碎II	小于1/4大小的碎片
3	A	筛分I	小碎片
	B	筛分II	很小的碎片

5 技术要求

5.1 滋味和气味

肉豆蔻和肉豆蔻衣具有其特征芳香味，而肉豆蔻衣的芳香味更加明显，滋味略苦辣和带刺激味。

5.2 无霉变、无虫害

肉豆蔻和肉豆蔻衣不得带有活虫，更不得霉变或带死虫、肉眼可辨的虫尸碎片、啮齿动物的残留物；依照约定取（建议 100 克到 1000 克之间约定）一定量的样品，称重后敲开通过肉眼观测检查，如有必要，可用放大镜检查，当放大倍数大于 10 倍时，应在检验报告中加以说明。

5.3 外来物

外来物总量不得大于 0.5%，按 GB/T 12729.5 测定。

肉豆蔻中的肉豆蔻衣或肉豆蔻衣中的肉豆蔻均不属外来物，相互间的含量不应大于 3%。

5.4 理化指标

5.4.1 肉豆蔻

肉豆蔻、肉豆蔻碎的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 肉豆蔻、肉豆蔻碎的理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量（质量分数）/%	≤10	GB 5009.3
总灰分（干基，质量分数）/%	≤3	GB 5009.4

酸不溶性灰分（干基，质量分数）/%	≤ 0.5	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100 g）	≥ 6.5	GB/T 30385

5.4.2 肉豆蔻衣

肉豆蔻衣、肉豆蔻衣碎的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 肉豆蔻衣（整的或碎片）理化指标

项目	指标	检验方法
水分含量（质量分数）/%	≤ 10	GB 5009.3
总灰分（干基，质量分数）/%	≤ 4	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干基，质量分数）/%	≤ 0.5	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100 g）	1 级、2 级	GB/T 30385
	3 级	

6 取样

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。

7 试验方法

分析用粉末样品的制备按 GB/T 12729.3 的规定执行。

由于这两种香辛料的脂肪含量较高，研磨加工过程应避免高温。建议采用降温研磨制备用于测定的样品，才能与本标准规定方法的试验要求相一致；但总灰分的测定除外，仍按 GB 5009.4 的规定进行，威力灼烧完全，灰化温度改为 600 ℃。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标志

下列各项应标注在每个包装或标签上：

8.1.1 品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）；

8.1.2 批号；

8.1.3 净含量；

8.1.4 添加剂、辐照（若有）；

8.1.5 生产日期；

8.1.6 保质期;

8.1.7 生产企业名址、电话;

8.1.8 贮存条件。

8.2 包装

肉豆蔻和肉豆蔻衣应包装在洁净、完好的包装中，包装材料不得影响产品质量，并能防止水分的进入和挥发性物质的散失。包装材料应符合国家有关法规的要求。

8.3 运输

产品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。

8.4 贮存

产品应贮存在通风、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。