

---

# 中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6106-2021

---

丁香

Clove

(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

5 取样方法 ..... 4

6 试验方法 ..... 4

7 标志、包装、运输和贮存 ..... 4

## 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、青岛联盛益康生物科技有限公司。

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。

# 丁香

## 1 范围

本标准规定了丁香（整的或粉状）的术语和定义、技术要求、取样方法、试验方法及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于丁香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

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 整丁香

丁香的干燥花蕾，上部花托中有子房 2 室，内含胚珠，4 片分开的尖花萼片成冠状包裹着圆顶柱头，柱头由 4 个尚未绽放的膜质鳞状花瓣重叠而成，花瓣含有内曲、呈直立状的雄蕊。

#### 3.2 无头丁香

没有柱头，仅剩花托和萼片的丁香。

#### 3.3 有瑕疵的丁香

由于干燥不完全而发酵，外观呈淡棕色，带粉白色斑点，表面有皱褶的丁香。

#### 3.4 母丁香

丁香的果实，为棕色卵形浆果，顶部有 4 个内曲花萼片。

### 3.5 丁香梗

丁香花柄的干燥碎片。

### 3.6 丁香粉

丁香研磨后得到的不含其他添加物的粉末。

## 4 技术要求

### 4.1 外观和感官特性

整丁香或丁香粉应具有浓烈刺激性芳香味和特有的滋味；不得有异味、霉变。整丁香应呈红棕至黑棕色。丁香粉应呈淡紫罗兰棕色。丁香中不得带有活虫、死虫、昆虫肢体及其排泄物。按 GB/T 12729.13 的规定测定丁香粉中的污物。

### 4.2 外来物

外来物包括以下物质：

- a) 污物、灰尘、石子、木屑等；
- b) 除丁香以外的植物碎片、藤蔓、花梗；
- c) 废丁香：提取过丁香油的丁香残渣。

按 GB/T 12729.5 的规定，测定丁香中外来物含量,应符合表 1 的规定。

### 4.3 整丁香的分级

整丁香分级如表 1 所示。

表 1 整丁香的分级

| 等级 | 无头丁香/% | 母丁香/% | 有瑕疵的丁香/% | 外来物/% |
|----|--------|-------|----------|-------|
| 1级 | ≤2     | ≤0.5  | ≤0.5     | ≤0.5  |
| 2级 | ≤5     | ≤4    | ≤3       | ≤1    |
| 3级 | 不规定    | ≤6    | ≤5       | ≤1    |

### 4.4 理化指标

#### 4.4.1 整丁香

整丁香理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 整丁香理化指标

| 项目                 | 指标        | 检验方法       |
|--------------------|-----------|------------|
| 水分 /%              | $\leq 12$ | GB 5009.3  |
| 挥发油（干态）/（mL/100 g） | 1 级、2 级   | GB/T 30385 |
|                    | 3 级       |            |

#### 4.4.2 丁香粉

丁香粉理化指标应符合表 3 的规定

表 3 丁香粉理化指标

| 项目                 | 指标         |            |            | 检验方法       |
|--------------------|------------|------------|------------|------------|
|                    | 1 级        | 2 级        | 3 级        |            |
| 水分 /%              | $\leq 10$  | $\leq 10$  | $\leq 10$  | GB 5009.3  |
| 总灰分（干态）/%          | $\leq 7$   | $\leq 7$   | $\leq 7$   | GB 5009.4  |
| 酸不溶性灰分（干态）/%       | $\leq 0.5$ | $\leq 0.5$ | $\leq 0.5$ | GB 5009.4  |
| 挥发油（干态）/（mL/100 g） | $\geq 16$  | $\geq 16$  | $\geq 14$  | GB/T 30385 |

## 5 取样方法

整丁香和丁香粉的取样按 GB/T 12729.2 的规定执行

## 6 试验方法

整丁香和丁香粉样品按第 4 章、表 2 和表 3 规定的方法检验，以确定其是否符合本标准要求。

分析用粉末样品的制备按 GB/T 12729.3 的规定执行。

总灰分按 GB 5009.4 的规定执行，但灰化温度应为  $600\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2.5\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

下列各项应标注在每个包装或标签上：

- 品名（产品名称、商品名或商标名称及级别）；
- 批号；
- 净含量；
- 添加剂、辐照（若有）；
- 生产日期；
- 保质期；

g) 生产企业名址、电话;

h) 贮存条件

## 7.2 包装

整丁香或丁香粉应包装在洁净、完好的容器里,包装材料不得影响其质量、应能防潮和防止挥发性物质的散失。

## 7.3 运输

整丁香或丁香粉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。

## 7.4 贮存

整丁香或丁香粉应贮存在通风、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。