
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6510-2022

香辛料和调味料的粒度的测定

Sieve Analysis in Spice

(征求意见稿)

2022-6-30 发布

2022-7-15 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 原理 1

3 试剂 1

4 仪器 1

5 实验步骤 1

6 计算公式 2

7 注意事项 2

前言

本标准根据美国调味品协会 ASTA Analytical Methods (1985), Method 10.0 原理方法, 结合检测过程中的实际操作, 规范细化了具体操作要求。

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、英联食品投资(中国)有限公司、山东万兴调味品有限公司、山东泰山立福食品科技有限公司、欧陆分析技术服务(青岛)有限公司、山东商业职业技术学院、济南海关、聊城海关、英联食品投资(中国)有限公司。

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、毛子奇、文旭娟、王琦、陈永强、邵广阔、牛亚鑫、吕国强、王丽华、付建、杜国辉、张咏梅、韦伟、刘伟、朱秀焕、蒋国豪。

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 6 月 30 日批准。

本标准自 2022 年 7 月 15 日起实施。

粒度的检测

1 范围

本标准规定了香辛料和调味料粒度的检测方法。

本标准适用于香辛料和调味料中粒度的检测。

2 原理

用规定的标准试验筛在振筛机上对调味料进行筛分，测定各层筛上留存物料质量，计算其占试样质量的百分数。

3 试剂

二氧化硅，细度规格为全部通过美国标准号 100 目筛。

4 仪器

- 4.1 振动装置，Re-top 或布林克曼振动筛型 VS1 或 VE1，或同等的设备。
- 4.2 筛子，美国标准或同等规格，直径八英寸，带筛盖和筛底(干净，没有油和其他污染)。
- 4.3 垫圈，橡胶，直径 19/32 英寸。
- 4.4 天平，精度+0.01 g。

5 实验步骤

- 5.1 采样按照 T/CFNA 6504-2020 采集样品。
- 5.2 称每个规格的筛子重量，精确到 0.01 克，记在实验室记录上。将筛子按细度递减的顺序嵌套，连接筛盖和筛底。
- 5.3 将要测试的样品混合均匀：将 50.0 克样品放入样品袋中。称 1.0 g 二氧化硅，将其加入样品中。搅拌，直到形成均匀或均匀的混合物。
- 5.4 将混合物全部转移到顶层筛内。
- 5.5 把筛子堆放到 Ro-tap 筛子振动器上，震动时间：每个筛子加 2 分钟(不包括筛底)。

5.6 把筛子层移出，称取每层筛子和筛上样品的重量。

6 计算公式

6.1 用以下公式计算每层筛子上样品的质量百分数：

$$P_i = (FW - IW) \times 100 \div SW$$

P_i ---某层试验筛上留存物料质量占试样总质量的百分数 ($i=1,2,3$)，(%)

FW =筛子重加样品重 (克)

IW =筛子重 (克)

SW =所用的样品重 (克)

7 注意事项：

7.1 建议用丙酮清洗筛网。

7.2 对于叶状材料，只能在美国标准 40 目或以下的材料上使用垫圈能防止叶子破裂。

7.3 对于含有较大剂量油的香料粉，可添加 1.0g 额外的二氧化硅，例如芥末面粉，肉豆蔻和肉豆蔻粉。

7.4 比美国标准 20 目粗的产品不需要加二氧化硅。