

ICS 67.220.10  
CCS X 66

T

# 越西县特色产业行业协会团体标准

T/YXTC XX—2022

## 越西贡椒

(征求意见稿)

2022 - XX - XX 发布

2022 - XX - XX 实施

越西县特色产业行业协会 发布



## 目 次

前言.....	III
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 要求.....	2
5 检验方法.....	3
6 检验规则.....	4
7 标志、包装、运输和贮存.....	5



## 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。

本文件由越西县特色产业行业协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



# 越西贡椒

## 1 范围

本文件规定了越西贡椒的术语和定义、要求、检验方法、检验规则和标志、包装、运输和贮存等内容。

本文件适用于越西贡椒。

## 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 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 4789.16 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 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/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- 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 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
- GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
- GH/T 1291 花椒及花椒加工产品 花椒酰胺总含量的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 原国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 越西贡椒

产于越西县行政区域内，椒粒上并蒂附生一至二粒未受精发育的小红椒，果实油重粒大、芳香浓郁、色泽红润、香麻可口、麻味纯正的花椒，又叫背娃娃椒或子母椒。

## 4 要求

### 4.1 自然环境要求

越西贡椒产区位于北纬 $28^{\circ} 18'$  ~  $28^{\circ} 53'$ ，东经 $102^{\circ} 20'$  ~  $102^{\circ} 54'$ 之间，地处青藏高原东缘，山川南北纵列，地势南高北低，属亚热带高原季风气候，天气凉爽，雨量充沛，年平均气温 $13^{\circ}\text{C}$ ，日照 $1600\text{ h}$ ，降雨量 $1113\text{ mm}$ ，无霜期 $248\text{ d}$ 。产地土壤质地疏松，轻壤至沙壤，土壤有机质含量平均为 $1.8\%$ ，pH值 $6.0\sim 7.5$ 。

### 4.2 品种选择

宜栽培的品种是正路花椒和大红袍花椒。

### 4.3 产品分级

根据产品品质特性划分为一级、二级、三级共三个等级。

### 4.4 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标		
	一级	二级	三级
组织形态	皮干、肉厚，油腺突出		皮干、肉较薄，油腺不突出
色泽	鲜红	深红或枣红	暗红
气味	香味浓郁、麻味纯正		香味淡无异味、麻味淡
杂质	闭眼椒、椒籽含量 $\leq 2.5\%$ ，果梗 $\leq 3\%$ ，霉粒 $\leq 2\%$ ，无过油椒，无外来杂质		

### 4.5 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指标		
		一级	二级	三级
挥发油 (mL/100g)	$\geq$	9.2	8.3	6
酰胺类物质 (mg/g)	$\geq$	45	40	35
不挥发性乙醚抽提物 (%)	$\geq$	18	15	11
水分 (g/100g)	$\leq$	5	7	8
灰分 (g/100g)	$\leq$	5		
外加物		不得检出		

### 4.6 卫生指标

卫生指标应符合表3的规定。

表 3 卫生指标

项目	指标
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.005
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.8
镉（以Cd计）/（mg/kg）	≤ 0.055
总汞（以Hg计）/（mg/kg）	≤ 0.008
马拉硫磷/（mg/kg）	≤ 8.00
大肠杆菌/（MPN/kg）	≤ 30
霉菌/（CFU/kg）	≤ 10000
致病菌（指肠道致病菌及致病性球菌）	不得检出

#### 4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 取样方法和试样制备

按GB/T 12729.2或本文件6.1取样，粉末试样制备按GB/T 12729.3执行。

#### 5.2 感官检验

干手抓样品手感粗糙、硬脆、易碎者身干，反之则不身干；观察花椒表面，色泽有光亮则油分足，暗淡则油分少；鼻嗅或品尝其滋味；观察椒粒形态、色泽，有无霉粒、杂质。

#### 5.3 理化指标

##### 5.3.1 挥发油

按GB/T 30385规定执行。

##### 5.3.2 酰胺类物质

按GH/T 1291规定执行。

##### 5.3.3 不挥发性乙醚抽提物

按GB/T 12729.12规定执行。

##### 5.3.4 水分

按GB 5009.3规定执行。

##### 5.3.5 灰分

按GB 5009.4规定执行。

##### 5.3.6 外加物

按GB/T 12729.5规定执行。

## 5.4 卫生指标

### 5.4.1 总砷

按 GB 5009.11规定执行。

### 5.4.2 铅

按 GB 5009.12规定执行。

### 5.4.3 镉

按GB 5009.15规定执行。

### 5.4.4 总汞

按GB 5009.17规定执行。

### 5.4.5 马拉硫磷

按GB/T 5009.20规定执行。

### 5.4.6 大肠杆菌

按GB 4789.3规定执行。

### 5.4.7 霉菌

按GB 4789.16规定执行。

## 5.5 净含量

按JJF 1070规定执行。

## 6 检验规则

### 6.1 取样

#### 6.1.1 组批

同等级、同生产日期、同一次发运的越西贡椒为一批。凡品种混杂、等级混淆、包装破损的，由交货方整理后再进行检验。

#### 6.1.2 抽样

成批包装的花椒按GB/T 12729.2取样，散装花椒应随机从样本的上、中、下抽取小样，混合小样后再从中抽取实验室样品，未加工的花椒的实验室样品总量不应少于2 kg；批量在1000 kg以上的货物抽取0.5%、500 kg~1000 kg取1%、200 kg~500 kg取2%、200 kg以下取2 kg的混合小样。

## 6.2 检验分类

### 6.2.1 出厂检验

检验项目为感官、挥发油、水分、灰分、外加物和净含量，经检验合格后，方可出厂销售。

## 6.2.2 型式检验

6.2.2.1 检验项目为本文件第4章规定的全部项目，正生产时，每半年进行一次。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量；
- c) 停产6个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

6.2.2.2 型式检验项目为4.4~4.7规定的技术内容。

## 6.3 判定规则

检验项目全部合格，判定该批产品为合格。检验中若出现不合格项目，允许在同批产品中重新抽样进行复检，若复检合格则判定该批产品合格；若复检仍不合格，则判断该批产品不合格。微生物指标不允许复检。

## 7 标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定。

7.1.2 产品运输外包装上应标明产品名称、生产企业、地址、净含量、生产日期、保质期、产品执行标准号等。

### 7.2 包装

7.2.1 产品内包装材料应符合 GB/T 28118 的规定。

7.2.2 产品外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2.3 包装物应清洁、结实，包装容器封口应严密，不应破损、泄露。

### 7.3 运输

应使用符合卫生要求的运输工具和容器运输，运输过程中应注意防止挤压、雨淋和日晒，不应与有害、有异味、有腐蚀性等货物混装。

### 7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、清洁通风的库房中，不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同库贮存。产品应放在垫板上，应与墙面、地面保持适当距离，中间留出通道，按照登记分别存放，防止挤压，仓库周围应无异味。