

ICS 65.

CCS B

团 体 标 准

T/TSSP 039—2023

花椒芳香油

2023-12-08 发布

2023-12-15 实施

贵州省特色食品产业促进会 发布

目 次

前 言 2

1 范围 3

2 规范性引用文件 3

3 术语和定义 4

3.1 花椒芳香油 4

4 技术要求 4

4.1 原辅料要求 4

4.2 感官要求 4

4.3 理化指标 4

4.4 净含量 5

4.5 食品生产加工过程卫生要求 5

5 检验规则 5

5.1 组批 5

5.2 抽样 5

5.3 检验 5

5.4 判定规则 5

6 标签、标识、包装、贮存、运输及贮存 6

6.1 标签、标识 6

6.2 包装 6

6.3 运输 6

6.4 贮存 6

7 保质期 6

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由贵州大学、晴隆玄德花椒产业发展有限公司提出。

本文件由贵州省特色食品产业促进会归口。

本文件起草单位：贵州大学、贵州玄德生物科技股份有限公司、晴隆玄德花椒产业发展有限公司。

本文件主要起草人：任廷远、秦礼康、陆龙发、聂渝、周文静、李室权。

花椒芳香油

1 范围

本文件规定了花椒芳香油（*Zanthoxylum bungeanum* aromatic oil）的术语和定义、要求（含检验方法）、检验规则及标签、标志、包装、贮存、运输和保质期。

本文件适用于花椒芳香油生产、检验和销售。

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；不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

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 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.76 食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定

GB 5009.74 食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 11540 香料 相对密度的测定

GB/T 14454.2 香料 香气评定法

GB/T 14454.4 香料 折光指数的测定

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则

GB/T 30391 花椒

GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精

GB 31647 食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第70号（2023）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 花椒芳香油

是由干花椒或鲜花椒采用水蒸气蒸馏、溶剂萃取、分子蒸馏等方法获得的一类分子量较小的挥发性物质。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 鲜花椒

应符合 GB/T 30391 规定。

4.1.2 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色泽和状态	无色至淡黄色油状液体	GB 30616 附录 C
香气	具有花椒芳香油特有的香气	GB/T 14454. 2

4.3 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	检验方法
挥发油（v:v）（mL/100mL）	≥20. 0	LY/T 1652 附录 A
相对密度（20℃/20℃）	0. 835~0. 868	GB/T 11540
折光指数（20℃）	1.4558~1.4850	GB/T 14454. 4
过氧化值（g/100g）	≤0. 25	GB 5009. 227
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤10	GB 5009. 74

a 无机砷（以 As 计），mg/kg	≤3	GB 5009.76
a 可先测定总砷,当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷。 否则，需测定无机砷含量再作判定。		

4.4 净含量

预包装食品的净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定；按JJF 1070规定检验。

4.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产包装的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

每批随机抽取样品，样品数量应满足检验和留样复检需要。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。出厂检验项目为感官要求、相对密度、折光指数、挥发油、过氧化值、净含量等。

5.3.2 型式检验

型式检验为本文件中 4.2-4.4 的全部项目。正常生产时，每半年进行一次；有下列情况之一，应进行型式检验：

- a) 新产品试制投产前；
- b) 原料来源、设备发生变化；
- c) 连续停产 3 个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

出厂检验项目或型式检验项目全部符合本标准判为合格品。当出厂检验项目或型式检验出现不合格项时，允许用留样或从同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复验，结果判定以复检结果为准。

6 标签、标识、包装、贮存、运输及贮存

6.1 标签、标识

产品包装应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 29924 规定。

6.2 包装

包装应包装材料应清洁、无异味，并符合国家相关食品包装材料的标准和有关规定。应采用密闭包装。包装储运图示标志符合 GB/T 191。

6.3 运输

产品运输工具应清洁卫生、干燥，注意防尘、防污染等，避免日晒、雨淋。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，有避光、防潮、防虫害等措施。严禁与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。

7 保质期

在符合规定的贮运条件、包装完整、未经开启封口的情况下，保质期为 12 个月。
