ICS 65.
CCS B

团　　体　　标　　准

T/TSSP 037—2023

花椒加工技术标准体系

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 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
3.1 标准体系 1
3.2 团体标准 1
4 技术标准体系的构成 1
4.1 技术标准体系结构框架图 1
4.2 技术标准体系标准明细表 2
4.3 技术标准体系标准统计表 5

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、贞丰县顶罈椒业有限公司、晴隆玄德花椒发展产业有限公司、四川洁能干燥设备有限责任公司和贵州神昀花椒产业发展有限公司。

本文件主要起草人：秦礼康、何光赞、任廷远、陆龙发、聂渝、周文静、唐颖玲、李室权、蒋宁、赵伟、余欢、唐川、何俊钦。

花椒加工技术标准体系

1 范围

本文件规定了花椒加工技术标准体系的术语和定义、构成。

本文件适用于花椒的加工、质量控制、贮存与保质量。

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 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

GB/T 13016 标准体系构建原则和要求

GB/T 20000.1 标准化工作指南 第 1 部分：标准化和相关活动的通用术语

GB/T 20004.1 团体标准化 第 1 部分：良好行为指南

GB/T 30391 名词术语

3 术语和定义

GB/T 30391 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 标准体系

一定范围内的标准按其内在联系形成的科学的有机整体。

〔来源：GB/T 13016〕

3.2 团体标准

由团体按照自行规定的标准制定程序制定并发布，供团体成员或社会自愿采用的标准。

〔来源：GB/T 20004.1〕

4 技术标准体系的构成

4.1 技术标准体系结构框架图

花椒加工技术标准体系由通用基础标准、原料标准、生产卫生标准、加工技术标准、产品质量标准、

安全检测标准和标签标示、贮存运输与销售包装标准七个板块的标准构成，技术标准体系结构框架图见图 1。

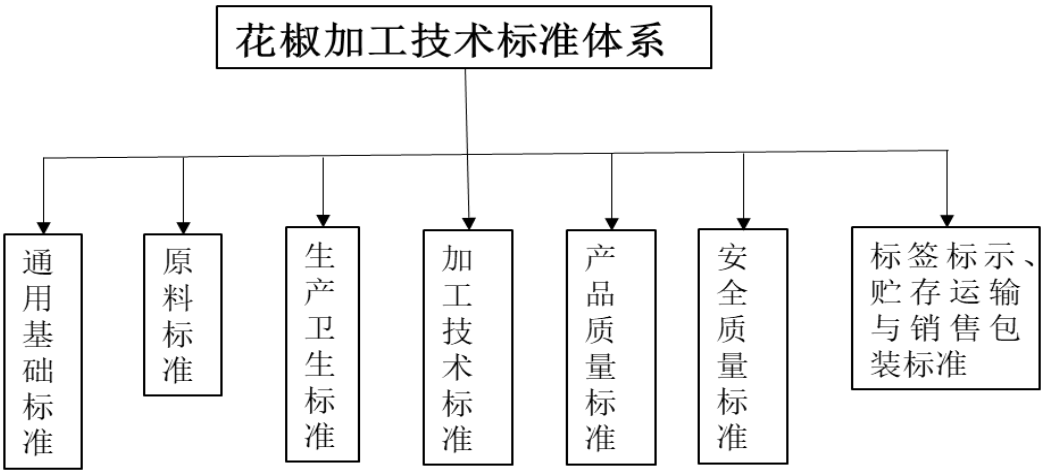

图 1 花椒加工技术标准体系框架图

4.2 技术标准体系标准明细表

技术标准体系的标准，由与花椒加工、产品质量控制和销售相关的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准构成，花椒加工技术标准体系标准明细见表 1。

表 1 花椒加工技术标准体系标准明细表

标准体系总序号	标准体系分序号	标准名称	标准编号	标准状态	
				实施	制定
一、通用基础标准					
	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	GB/T 1.1	引用	
	1.2	标准化工作导则 第 2 部分：以 ISO/IEC 标准化文件为基础的标准化文件起草规则	GB/T 1.2	引用	
	1.3	信息分类和编码的基本原则与方法	GB/T 7027	引用	
	1.4	分类与编码通用术语	GB/T 10113	引用	
	1.5	综合标准化工作指南	GB/T 12366	引用	
	1.6	标准体系构建原则和要求	GB/T 13016	引用	
	1.7	明细表的编制	GB/T 19045	引用	
	1.8	标准化工作指南 第 1 部分：标准化和相关活动的通用术语	GB/T 20000.1	引用	

1	1.9	标准化工作指南 第3部分：引用文件	GB/T 20000.3	引用	
	1.10	标准编写规则 第1部分：术语	GB/T 20001.1	引用	
	1.11	标准编写规则 第2部分：符号标准	GB/T 20001.2	引用	
	1.12	标准编写规则 第3部分：分类标准	GB/T 20001.3	引用	
	1.13	标准编写规则 第4部分：试验方法标准	GB/T 20001. 4	引用	
	1.14	标准编写规则 第5部分：规范标准	GB/T 20001. 5	引用	
	1.15	标准编写规则 第6部分：规程标准	GB/T 20001. 6	引用	
	1.16	标准编写规则 第7部分：指南标准	GB/T 20001. 7	引用	
	1.17	标准编写规则 第10部分： 产品标准	GB/T20001. 10	引用	
	1.18	标准中特定内容的起草 第3部分：产品标准中涉及环境的内容	GB/T 20002. 3	引用	
	1.19	标准中特定内容的起草 第4部分：标准中涉及安全的内容	GB/T 20002. 4	引用	
	1.20	标准体系构建原则和要求	GB/T 13016	引用	
	1.21	品牌价值术语	GB/T 29185	引用	
	……	……			
二、原料标准					
2	2.1	花椒	GB/T 30391	引用	
	2.2	青花椒	GH/T 1284	引用	
	2.3	花椒	GH/T 1142	引用	
	2.4	鲜萃花椒油（树脂）原料用鲜花椒	团体标准		拟制定
三、设备设施标准					
3	3.1	食品安全国家标准-食品生产通用卫生规范	GB 14881	引用	
	……	……			
四、加工技术标准					
4	4.1	干花椒流通规范	GH/T 1289	引用	
	4.3	青花椒干制加工技术规程	DB50/T 1160	参考	
	4.4	绿色农产品 花椒生产操作规程	DB140400/T 024	参考	
	4.5	带枝花椒机械化烘干及精选生产技术规程	团体标准		拟制定
	……	……			
五、产品质量标准					
	5.1	花椒	GB/T 30391	引用	

5	5.2	青花椒	GH/T 1284	引用	
	5.3	日化用青花椒精油	GH/T 1346	引用	
	5.4	花椒芳香油	团体标准		拟制定
	5.5	鲜萃花椒油（树脂）	团体标准		拟制定
	5.6	花椒复合调味料	团体标准		拟制定
六、安全检测标准					
6	6.1	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	GB 2760	引用	
	6.2	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量	GB 2761	引用	
	6.3	食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）	GB 2762	引用	
	6.4	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	GB 2763	引用	
	6.5	食品安全国家标准 植物油	GB 2716	引用	
	6.6	食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定	GB 5009.168	引用	
	6.7	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定	GB 5009.227	引用	
	6.8	食品安全国家标准 食品中酸价的测定	GB 5009.229	引用	
	6.9	食品安全国家标准 动植物油脂水分及挥发物的测定	GB 5009.236	引用	
	6.10	食品安全国家标准 食品中溶剂残留量的测定	GB 5009.262	引用	
	6.11	感官分析 花椒麻度评价 斯科维尔指数法	GB/T 38495	引用	
	6.12	花椒及花椒加工产品 花椒酰胺总含量的测定 紫外分光光度法	GH/T 1290	引用	
	6.13	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	GH/T 1291	引用	
	6.14	花椒挥发性成分的测定 气相色谱-质谱法	GH/T 1294	引用	
	6.15	花椒麻素快速检测方法	团体标准		拟制定
	……	……			
七、标签标示、贮存运输与销售包装标准					
7	7.1	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718	引用	
	7.2	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050	引用	
	7.3	干花椒流通规范	GH/T 1289	引用	

	7.4	.....	.....		

4.3 技术标准体系标准统计表

技术标准体系内的标准，采用标准层次和标准类别相结合的方式进行统计，技术标准体系标准统计表见表 2。

表 2　花椒加工技术标准体系标准统计表

序号	标准类别（层次）	国家标准	行业标准	地方标准	团体标准	企业标准	小计（项）
1	通用基础标准	22	0	0	0	0	22
2	原料标准	2	2	0	0	0	4
3	生产卫生标准	1	0	0	0	0	1
4	加工技术标准	0	1	3	0	0	4
5	产品质量标准	2	2	3	1	0	8
6	安全检测标准	11	3	0	0	0	12
7	标签标示、贮存运输与销售包装标准	2	1	0	0	0	3