

团 体 标 准

T/TSSP 041—2023

鲜萃花椒油（树脂）

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	3
3.1 鲜萃花椒油（树脂）	3
3.2 花椒酰胺	3
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	4
4.5 食品生产加工过程卫生要求	4
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	5
6.1 标签、标识	5
6.2 包装	5
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、贞丰县顶罐椒业有限公司提出。

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、晴隆玄德花椒产业发展有限公司、贵州玄德生物科技股份有限公司、贞丰县顶罐椒业有限公司。

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、闵芳卿。

鲜萃花椒油（树脂）

1 范围

本文件规定了鲜萃花椒油（树脂）的技术要求、检验方法、检验规则及包装、标签、运输、贮存和保质期。

本文件适用于鲜萃花椒油（树脂）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

GH/T 1290 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 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

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

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 食品铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

LY/T 1652 花椒质量等级

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 鲜萃花椒油（树脂）

由芸香科花椒属青花椒（*Zanthoxylum schinifolium* Sieb.et Zucc.）或花椒属竹叶花椒（*Z. armatum* D C.）或花椒（*Z. bungeanum* Maxim.）的鲜果经压榨、分离、精制等工艺制得的花椒油（树脂）。

3.2 花椒麻素

花椒呈麻味的主要成分，包含有羟基- α -山椒素、羟基- β -山椒素和羟基- γ -山椒素等多种酰胺类成分。

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	检验方法
色泽	具有不同品种花椒固有的色泽	取适量试样于烧杯中，在自然光下观察色泽；在自然环境下鼻嗅其气味。
气味	具有花椒固有的滋味和气味、无异味	
状态	油状液体，无肉眼可见的外来杂质	

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	要求	检验方法
花椒麻素（mg/g）	≥80mg/g	GH/T 1290（或 GH/T 1291）
挥发油（v：v）/ml/100 ml	≥5.0	LY/T 1652 附录 A
过氧化值（g/100g）	≤0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）含量，mg/kg	≤1.0	GB 5009.11
a 无机砷（以 As 计）含量，mg/kg	≤1.0	GB 5009.12
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 和 GB 31647 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次生产的同一品种产品为一个批次。

5.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

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、花椒酰胺含量、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项目有一项及以上指标不符合本标准时，可对该批次留样产品进行不符合项的检验，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。产品标签应符合 GB 29924 的规定。

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。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

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。
