

团 体 标 准

T/ TSSP 042—2023

鲜萃花椒油（树脂）原料用鲜花椒

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 鲜萃花椒油（树脂）原料用鲜花椒 3

4 基本要求3

4.1 原料要求3

4.2 感官要求4

4.3 理化指标4

4.4 其他要求4

5 检验规则4

5.1 组批4

5.2 抽样4

5.3 检验4

5.4 判定规则4

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和贞丰县顶罐椒业有限公司。

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）原料用鲜花椒

1 范围

本文件规定了鲜萃花椒油（树脂）原料用鲜花椒的术语与定义、理化指标、检验方法及检测规则。本标准适用于生产鲜萃花椒油（树脂）的原料鲜花椒。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 30391 花椒

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

LY/T 1652 花椒质量等级

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* DC.）或花椒（*Z. bungeanum* Maxim.）的鲜果经压榨、分离、精制等工艺制得的高麻度花椒油（树脂）。

3.2 鲜萃花椒油（树脂）原料用鲜花椒

用于生产鲜萃花椒油（树脂）的鲜花椒。

4 基本要求

4.1 原料要求

4.1.1 鲜花椒

应符合GB/T 30391规定。

4.1.2 冷藏花椒

应符合 GB/T 30391 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
油腺形态	油腺大而饱满	将测试样品至于白瓷盘中，在自然光下，观察样品的油腺形态、色泽、外观、杂质；在自然环境下鼻嗅花椒果实。
色泽和外观	呈现不同品种固有色泽；无霉粒、腐烂粒	
气味	具有花椒固有的滋味和气味、无异味	
杂质	无正常视力可见的其他外源杂质	

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
水分（g/100g）	≤45.0	GB 5009.3
挥发油（以干基计）（ml/100g）	≥2.0	LY/T 1652 附录 A
花椒麻素（mg/g）	≥6.0	GH/T 1290（或 GH/T 1291）

4.4 食品安全要求

应符合相关食品安全国家标准规定。

5 检验规则

5.1 组批

同品种、同成熟度的鲜花椒原料为一批。

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

每批鲜花椒原料进厂时，应进行来料检测，鲜花椒来料检验项目包括感官、水分、挥发油、麻素、重金属、农残。

5.4 判定规则

检验项目全部合格，判该批产品合格

检验项目如有不合格项（重金属、农残除外），可在同批产品中加倍抽样复检，判定结果以复检结果为准。

重金属、农残项目有一项不合格，判定该批产品不合格，不得复检。
