

ICS 67.220.10  
CCS X 66

SCRIA

四川省科研单位院所长协会团体标准

T/SCRIA 001—2026

地理标志产品 茂县花椒

Product of geographical indication - Maoxian huajiao pepper

(征求意见稿)

2026-××-××发布

2026-××-××实施

四川省科研单位院所长协会 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
4 地理标志产品保护范围 .....	1
5 生产技术要求 .....	2
6 产品质量要求 .....	2
7 试验方法 .....	3
8 检验规则 .....	4
9 标志、包装、贮存和运输 .....	4
附录 A（规范性） 茂县花椒地理标志产品保护范围图 .....	6
参考文献 .....	7

## 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。

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。

本文件由茂县林业和草原局提出。

本文件由四川省科研单位院所长协会归口。

本文件起草单位：茂县林业和草原局、茂县科学技术和畜牧局、凤仪镇供销合作社。

本文件主要起草人：王火元、唐蓉、坤旭锋、龙润泓、余宝娟、金晶、何玉雪、王瀚、玉利、杨开军、何福涛。

# 地理标志产品 茂县花椒

## 1 范围

本文件规定了地理标志产品茂县花椒的术语和定义、地理标志产品保护范围、生产技术要求、产品质量要求、检验方法、检验规则、标志、包装、贮存和运输要求。

本文件适用于原国家质量监督检验检疫总局根据《地理标志产品保护规定》批准保护的地理标志产品茂县花椒。

## 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 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—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4—2016 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- 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 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
- GB/T 30391—2024 花椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**茂县花椒 maoxian huajiao pepper**

产自四川省茂县现辖行政区域规定保护范围内，符合本文件要求的花椒。

## 4 地理标志产品保护范围

限于原国家质量监督检验检疫总局2010年第170号公告批准保护的范围，为四川省阿坝藏族羌族自治州茂县现辖行政区域，见附录A。

## 5 生产技术要求

### 5.1 品种

大红袍。

### 5.2 立地条件

海拔1300 m~2650 m，土壤类型为褐土、棕壤，土质为砂壤土，土壤pH值6.0~8.0，土壤有机质含量 $\geq 1.5\%$ 。

### 5.3 栽培技术

#### 5.3.1 种苗繁育

采用实生繁育。

#### 5.3.2 种植

秋播时间在9月中下旬至10月上旬，春播在3月下旬。栽植密度 $\leq 80$ 株/亩。

#### 5.3.3 施肥

以施有机肥为主，成龄树每年每株施入腐熟有机肥 $\geq 15$  kg。

#### 5.3.4 环境、安全要求

农药、化肥等的使用应符合国家的相关规定，不得污染环境。

### 5.4 采收晾晒

#### 5.4.1 采收

采收时间为每年7月中旬至8月底，当果实变红，果皮上的油囊凸起呈半透明状态后进行人工采摘。

#### 5.4.2 晾晒

采用自然晾晒，晾晒至含水量 $\leq 10\%$ 。

## 6 产品质量要求

### 6.1 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指标
形态	果型粒大而均匀，油囊密生，鼓实，开口大
色泽	果皮色泽鲜红，内果皮光滑呈淡黄色
气味	香气浓郁持久
滋味	麻味纯正
外来物、霉粒	不应检出

## 6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	
挥发油含量/(mL/100g)	存放期1月	存放期1年及以上
	≥7.0	≥5.6
水分(质量分数)/%	≤10.0	
总灰分(质量分数)/%	≤10.0	
闭眼椒(质量分数)/%	符合GB/T 30391—2024中4.2的规定	
同源异物(质量分数)/%		
注: 挥发油含量随存放时间的延长而有不同程度的降低。		

## 6.3 安全指标

安全指标应符合GB 2762和GB 2763的规定。

## 6.4 净含量

定量包装产品净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 7 试验方法

### 7.1 取样方法及试样制备

取样按GB/T 12729. 2的规定执行, 粉末试样制备按GB/T 12729. 3的规定执行。

### 7.2 感官指标

按GB/T 30391—2024中5.2的规定执行。

### 7.3 理化指标

#### 7.3.1 挥发油含量

按GB/T 30385的规定执行。

#### 7.3.2 水分

按GB 5009. 3—2016中第三法描述的方法执行。

#### 7.3.3 总灰分

按GB 5009. 4—2016中第一法描述的方法执行。

#### 7.3.4 闭眼椒

按GB/T 12729. 5的规定执行。

#### 7.3.5 同源异物

按GB/T 12729. 5的规定执行。

## 7.4 安全指标

按照GB 2762和GB 2763中的相关规定执行。

## 7.5 净含量

按JJF 1070的规定执行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同品种、同等级、同生产日期、同一次发运的花椒为一批，凡品种混杂、包装破损者，交由交货方整理后再进行检验。

### 8.2 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。实验室样品总量不应少于2 kg，批量在1 000 kg以上的货物抽取0.5%、500 kg~1 000 kg取1%、200 kg~500 kg取2%、200 kg以下取2 kg的混合小样。

### 8.3 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、挥发油、水分、总灰分。

### 8.4 型式检验

型式检验项目为本文件第6章规定的全部项目。正常生产每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原料和工艺改变，影响产品质量；
- c) 停产6个月以上，重新恢复生产；
- d) 出厂检验结果与前一次型式检验结果有较大差异；
- e) 国家市场监督机构提出进行型式检验的要求时。

### 8.5 判定规则

#### 8.5.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品合格。出厂检验中若出现不合格项，可在同批产品中加倍抽样复验，复验仍不合格，按实测结果判为不合格。

#### 8.5.2 型式检验判定规则

型式检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品型式检验合格。型式检验项目有一项及以上项目不合格，可取备样复验，复验后仍不符合本文件要求的，则判定该批产品型式检验不合格。

## 9 标志、包装、贮存和运输

### 9.1 标志

9.1.1 产品预包装上的标志应符合 GB 7718 的规定，地理标志专用标志应符合经国家知识产权行政主管部门核准公告的地理标志专用标志。

9.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 9.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用聚乙烯薄膜袋（厚度不小于0.18 mm）、牛皮纸袋等密封包装，外包装可用编织袋、麻袋、纸箱（盒）、塑料袋或盒等。所有包装应封口严实、牢固、完好、洁净。

## 9.3 贮存

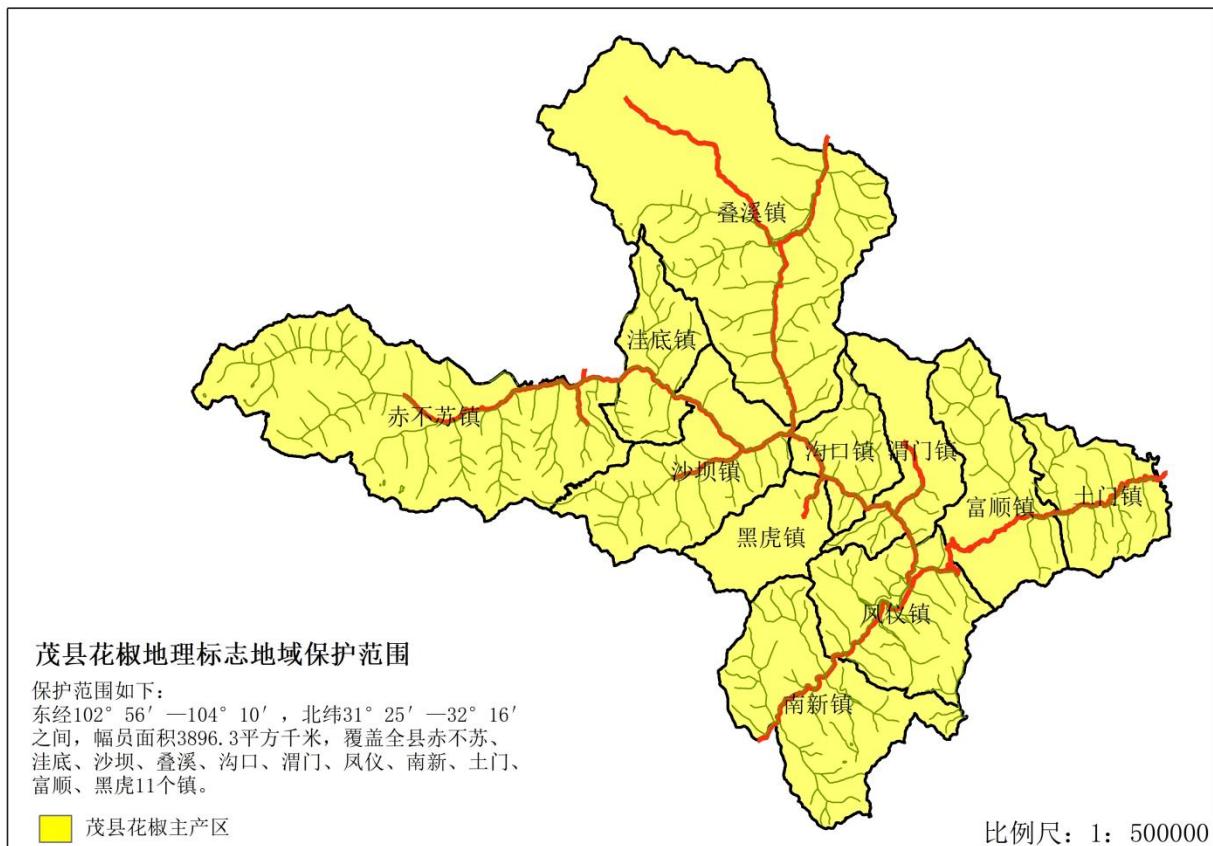
常温贮存的库房应通风、防潮，堆垛高不超过3 m；冷藏贮存的冷库应保持清洁、阴凉、干燥、通风，温度保持2 °C~8 °C，堆放整齐；不应与有毒害、有异味的物品混存。

## 9.4 运输

运输途中应防止日晒雨淋，不应与有毒害、有异味的物品混运，不应使用受污染的运输工具装载；冷藏花椒在运输途中温度应保持不超过25 °C。

附录 A  
(规范性)  
茂县花椒地理标志产品保护范围图

茂县花椒地理标志产品保护范围见图A.1。



图A.1 茂县花椒地理标志产品保护范围图

## 参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
  - [2] 地理标志专用标志使用管理办法（试行）（国家知识产权局公告第354号）
-