

# 《道真青花椒》标准编制说明

## 一、本标准制定的目的和意义

花椒是典型的耐寒、抗旱、喜光热、喜肥的树种，是重要的经济作物和调味品。近年来，道真县委县政府已将花椒产业列为全县重要产业之一，花椒种植已初具规模。作为道真县的特色支柱产业，花椒种植在促进当地社会经济发展方面发挥着十分重要的作用。截止至2019年，道真县花椒总种植面积约10万亩，鲜花椒产量在80000吨以上，产值6.4亿元左右，推动了脱贫攻坚工作的顺利开展。

道真县青花椒品质优良、产量大，但产业基础配套、经营主体培育、品牌影响力等方面还存在“短板”，制约着产业优势的发挥，需进一步增强和提升，要拓宽销售渠道，打开花椒产业新局面。为此，道真县正以“来一场振兴农村经济深刻的产业革命”为目标，着力在建基地、创品牌、精加工、拓市场等方面综合施策，加速推进道真花椒产业发展进程。

本标准的制定，一是为了符合地方特色产品的质量需求，为食品安全保障提供技术支撑；二是为电子商务进农村的品牌创建提供技术支撑。本标准制定后，可以充分体现道真青花椒的特色，其生产、销售便有章可循、有标可依，可进一步提升道真青花椒的标准化、品牌化，有利于新销售渠道的打开，有利于推进道真花椒产业的发展，助力脱贫攻坚。

## 二、任务来源及编制工作过程

### （1）任务来源

本标准的提出是基于道真自治县电子商务进农村团体标准建设项目。2020年8月，道真仡佬族苗族自治县经济贸易局（道真自治县电商办），

及遵义市产品质量检验检测院、遵义医科大学、道真仡佬族苗族自治县农业农村局的有关人员，提出开展道真青花椒团体标准体系建设工作。

## （2）编制工作过程

本标准由遵义市产品质量检验检测院、遵义医科大学、道真仡佬族苗族自治县经济贸易局（道真自治县电商办）、道真仡佬族苗族自治县市场监督管理局、道真仡佬族苗族自治县农业农村局、道真仡佬族苗族自治县智联电脑有限公司共同组成标准编制工作组。

工作成员：阁世媚、李世显、李梅、吴金春、姜丹、周绍均、胡引、李洁、李霞、刘琳、张天雄、骆科生、冉孟婷、秦臻、吴旭、江祥帅、周伟、李彦彦、雷德强、刘桂岚、周亚丽。

2020年8月初，工作组确定了工作方案、人员分工，商定了产品标准的主要内容。

2020年9月，工作组对道真青花椒进行了现场调研，并商定了产品标准的主要内容。

2020年11月，工作组完成样品收集、并进行检验。

2020年12月，工作组查阅了相关标准、文献，以及样品实测结果，完成了工作组讨论稿的起草，并组织专家进行了讨论修改。

2021年1月底，完成了征求意见稿起草，准备公开征求意见。

## 三、标准制定原则

1、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》

2、符合现行有效的强制性标准要求。

#### 四、标准的构架、主要内容及指标确定的依据

##### （一）标准的构架

本标准主要由7部分内容组成，包括：范围，规范性引用文件，术语和定义，技术要求，试验方法、检验规则，包装、标志、贮存和运输。

##### （二）主要内容及指标确定的依据

#### 1. 范围

本标准规定了道真青花椒的术语和定义、质量等级、试验方法、包装、标识、贮存、运输。标准适用于道真青花椒。

#### 2. 术语和定义

##### 青花椒

青花椒是香科花椒属植物的果实，呈青绿色至灰绿色。

#### 3. 技术要求及确定依据

技术要求包括：感官要求、理化指标、卫生指标、安全指标、食品添加剂。

以上技术要求是结合道真青花椒产品特点，收集了近期道真青花椒的检验报告，并采集了多批次道真青花椒进行了检测，参考相关国家标准规

定的要求而定，具体如下表。

表 1 技术要求及确定依据

序号	项目		要求	说明
1	色泽	保鲜青花椒	鲜绿色或黄绿色	感官通过目测、鼻嗅、口尝来评定。
		干花椒	褐色或绿褐色	
2	外观	保鲜青花椒	均匀、油腺密而突	
		干花椒	均匀、油腺密而突	
3	气味	保鲜青花椒	香气浓郁、纯正	
		干花椒	香气浓郁、纯正	
		花椒粉	香气浓郁、纯正	
4	滋味	保鲜青花椒	麻味浓烈、持久、	
		干花椒	麻味浓烈、持久、	
		花椒粉	麻味浓烈、持久、	
5	霉粒	保鲜青花椒	无	
		干花椒	无	
6	开口椒/%	干花椒	特级	≥90
			一级	≥85
			二级	≥75
7	含籽椒/%	保鲜花椒		≤100
		干花椒	特级	≤10
			一级	≤15
			二级	≤25
8	固有杂质/%	保鲜花椒	特级	≤10
			一级	≤20
		干花椒	特级	≤1.0
			一级	≤2.0
9	外来杂质/%	保鲜花椒	特级	≤0.1
			一级	≤0.2
		干花椒	特级	≤0.1
			一级	≤0.2
			二级	≤0.3
			特级	≥7.0
10	挥发油 /mL/100g	保鲜花椒	特级	≥1.2
			一级	≥1.0
		干花椒	特级	≥7.0

			一级	$\geq 6.5$	
			二级	$\geq 6.0$	
		花椒粉	特级	$\geq 3.0$	
			一级	$\geq 2.0$	
11	水分含量/%	保鲜花椒	特级	$\leq 70$	参考 GB/T 30391-2013《花椒》及 GH/T 1284-2020《青花椒》中对水分的规定，确定保鲜花椒、干花椒、花椒粉中水分如表中所示，所检样品均能满足要求。
			一级	$\leq 80$	
		干花椒	特级	$\leq 9.5$	
			一级	$\leq 10.5$	
			二级	$\leq 10.5$	
		花椒粉	特级	$\leq 10.5$	
一级	$\leq 10.5$				
12	总灰分/%	保鲜花椒	特级	$\leq 4.0$	采用 GB/T 15691-2008《香辛料调味料通用技术》中总灰分的规定（ $\leq 10\%$ ），并结合道真青花椒的检测数据，确定保鲜花椒、干花椒、花椒粉中总灰分如表中所示，所检样品均能满足要求。
			一级	$\leq 4.0$	
		干花椒	特级	$\leq 8.0$	
			一级	$\leq 8.0$	
			二级	$\leq 8.0$	
		花椒粉	特级	$\leq 8.0$	
一级	$\leq 8.0$				
13	铅（以 Pb 计）/mg/kg	保鲜花椒、干花椒、花椒粉		$\leq 3.0$	采用 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中对调味品香辛料类的铅限量的规定，铅含量 $\leq 3.0\text{mg/kg}$ ，所检样品均能满足
14	大肠菌群/MPN/100g	保鲜花椒、干花椒、花椒粉		$\leq 30$	直接采用了 GB/T 30391-2013《花椒》中对大肠菌群、霉菌限量的规定。所检样品均能满足要求。
15	霉菌/CFU/g	保鲜花椒、干花椒、花椒粉		$\leq 1000$	
16	其他污染物	保鲜花椒、干花椒、花椒粉	应符合 GB 2762 的规定。		直接引用了 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限
17	农药残留	保鲜花椒、干花椒、花椒粉	应符合 GB 2763 的规定。		直接引用了 GB 2763《食品安全国家标准 食品中农药最大
18	食品添加剂	保鲜花椒、干花椒、花椒粉	应符合 GB 2760 的规定。		直接引用了 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用

## 五、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准中的相关要求均符合现行法律法规、国家强制性标准，或是对涉及的国家强制性标准进行直接采用。

## 六、专利及设计知识产权

无。

## 七、分歧意见的处理经过

本标准在标准的起草过程充分征求生产企业、政府监管部门等相关单位和专家意见和建议，通过共同讨论、协商，达成一致。没有重大分歧意见。

## 八、标准作为强制性或推荐性标准的建议

本标准主要体现道真仡佬族苗族自治县区域内青花椒的产品质量特色，建议本标准作为推荐性标准发布。

## 九、贯彻标准的要求和措施建议

本标准发布后，相关单位应及时积极组织做好执行标准的各项工作，标准实施后应按标准要求组织生产、检验、监督管理。

## 十、废止现行有关标准的建议

本标准为首次制定，没有要进行替代的有关标准。

《道真青花椒》标准起草工作组

2020年12月27日