

T/GZSX

团 体 标 准

T/GZSX XXXXX—XXXX

道真青花椒
(Daozhen Zanthoxylum schinifolium)

(征求意见稿)

XXXX - XX - 发布

XXXX - XX - XX 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本标准按照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》给出的规则起草。

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这些专利的责任。

本标准由道真仡佬族苗族自治县经济贸易局提出。

本标准由贵州省食品工业协会归口。

本标准起草单位：道真仡佬族苗族自治县经济贸易局、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、道真自治县森鑫花椒种植专业合作社、道真自治县兴农农牧发展有限公司、道真自治县绿穗花椒种植场、道真自治县腾睿花椒种植场、道真自治县宏素花椒种植场、道真自治县扬凡花椒农民专业合作社、道真自治县绿环农业农民专业合作社、道真自治县莲虹农旅产业发展有限公司。。

本标准主要起草人： 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。

道真青花椒

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。
本标准适用于道真青花椒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 - GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分含量的测定
 - GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分含量的测定
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - 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 17527 胡椒精油含量的测定
 - GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.16 食品安全国家标准 食品微生物学检验 常见产毒霉菌的形态学鉴定
 - GH/T 1284 青花椒
 - GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 原国家质量监督检验检疫总局〔2005〕年第 75 号令 《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 青花椒

芸香科花椒属植物(*Zanthoxylum schinifolium* Sieb.et Zucc)的果实，呈青绿色至灰绿色。

3.2 保鲜青花椒

经杀青灭酶、冷藏的鲜花椒。

3.3 干花椒

晒干或干燥后的青花椒。

3.4 花椒粉

干燥青花椒经粉碎得到的粉状物。

3.5 霉粒青花椒

受霉菌侵染变色、霉变的青花椒。

3.6 开口椒

采摘后，经晾晒、烘烤等干制处理，种子已完全自然脱出，果壳呈开口状的青花椒。

3.7 含籽椒

果皮未开裂或未完全开裂，椒籽不能自然脱出的青花椒。

3.8 固有杂质

源自青花椒植物的杂质（包括果穗梗、椒叶、花椒籽和花椒脱落物）。

3.9 外来杂质

源自青花椒植物以外的所有物质（杂物和尘土等）。

4 技术要求

4.1 感官指标

应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	保鲜花椒	干花椒	花椒粉
色泽	鲜绿色或黄绿色	褐色或绿褐色	—
外观	均匀、油腺密而突出	均匀、油腺密而突出	—
气味	香气浓郁、纯正	香气浓郁、纯正	香气浓郁、纯正
滋味	麻味浓烈、持久、无异味	麻味浓烈、持久、无异味	麻味浓烈、持久、无异味
霉粒	无		—

4.2 理化指标

应符合表 2 的要求

表2 理化指标

项目	保鲜花椒		干花椒			花椒粉	
	特级	一级	特级	一级	二级	特级	一级
开口椒/%	≥	—		90	85	75	—
含籽椒/%	≤	100	100	10	15	25	—

固有杂质/%	≤	10	20	1.0	2.0	3.0	—	
外来杂质/%	≤	0.1	0.2	0.1	0.2	0.3	—	
挥发油/（mL/100g）	≥	1.2	1.0	7.0	6.5	6.0	3.0	2.0
水分含量/%	≤	70	80	9.5	10.5		10.5	
总灰分/%	≤	4.0		8.0				
铅（以Pb计）/mg/kg	≤	3.0						

4.3 卫生指标

应符合表 3 的要求

表3 卫生指标

项目		保鲜花椒、干花椒、花椒粉
大肠菌群/（MPN/100g）	≤	30
霉菌/（CFU/g）	≤	10000

4.4 安全指标

其他污染物限量应符合GB 2762的规定，农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定

5 试验方法

5.1 取样

按GB/T 12729.2的规定进行。

5.2 粉末试样的制备

取适量样品，在白瓷盘中用镊子拣去杂质，然后将试样置于分离筛中，分离至不含杂质为止，再按GB/T 12729.3的要求制备。

5.3 感官检验

色泽、外观、滋味、气味按GH/T 1284的规定进行。

5.4 开口椒、含籽椒、固有杂质、外来杂质的测定

开口椒、含籽椒、固有杂质、外来杂质按GH/T 1284中的规定进行。

5.5 挥发油、水分、总灰分的测定

5.5.1 挥发油按 GB/T 17527的规定进行。

- 5.5.2 水分按 GB 5009.3的规定进行。
- 5.5.3 总灰分按 GB 5009.4 的规定进行。
- 5.5.4 铅按 GB 5009.12 的规定进行。
- 5.5.5 大肠菌群按 GB 4789.3 的规定进行，霉菌按 GB 4789.16 的规定进行。

6 检验规则

6.1 组批

同品种、同等级、同生产日期、同一次发运的花椒产品为一批。

6.2 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，未加工的保鲜花椒和干花椒的实验室样品总量不得少于 2kg，花椒粉的取样量不少于 500g；批量在 1000kg 以上的货物抽取 0.5%，500kg~1000kg 取 1%，200kg~500kg 取 2%，200kg 以下取 2kg 的混合小样。

6.3 检验

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验项目包括感官、固有杂质、外来杂质、水分、总灰分。

6.3.2 型式检验

本标准 4 为型式检验项目，正常生产型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定；
- b) 原料产地环境发生重大变化、原辅材料、加工工艺或生产设备有较大改变时；
- c) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督管理部门提出型式检验要求时。

6.3.3 判定规则

受检项目均符合本标准规定时，判定为该批产品合格。当出现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

7 包装、标志、贮存、运输

7.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求，小包装保鲜花椒、干花椒、花椒粉装入瓶、罐、铝塑复合袋或聚乙烯薄膜袋（厚度≥0.18 mm）等食品包装容器中，封口后外套麻袋或装入纸箱；大包装青花椒用麻袋或编织袋包装，应注意防潮、防霉变、防走味。

7.2 标志

按 GB 7718 的规定执行。

7.3 贮存

保鲜花椒应在 $-5^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$ 下冷藏，冷库应干燥、清洁，不得与有毒、有异味的物品混放。库房应通风、干燥、清洁、卫生，防止阳光直晒花椒，严禁与有毒、有害、有异味的物品混贮，注意防止鼠害。干青花椒堆垛高度不超过 2 m，室内温度应不超过 35°C 。

7.4 运输

运输过程中注意防暴晒、雨淋，严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。保鲜花椒在运输途中应采取有效措施保持温度在 20°C 以下。
