

ICS 65.020
B 61

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/ T 72.5—2011

花椒质量等级

2011 - 06 - 23 发布

2011 - 07 - 01 实施

陕西省质量技术监督局 发布

前 言

本标准DB61/T 72. 1~5-2011的第5部分。

本标准由陕西省林业厅提出并归口。

本标准起草单位：陕西省林业技术推广总站。

本标准主要起草人：鲜宏利、原双进、宋宪虎、高列萌、高俊宏、王锐、李有忠、云丰民、邱蓉、韩宇、刘毅。

花椒质量等级

1 范围

本标准规定了花椒质量要求，试验方法，检验规则和包装、标志、运输、贮存。
本标准适用于生产和流通的花椒质量评定和检验。

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 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009.20 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB 7718-2004 预包装食品标签通则
- GB/T 12729.2-2008 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3-2008 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.6-2008 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)
- LY/T 1652-2005 花椒质量等级

3 术语和定义

3.1

花椒 **prickly ash**

成熟花椒果实经脱水，除去固有杂质和外来杂质后，作为商品的花椒果皮。

3.2

闭眼椒 **fruit coat closing**

发育不良或未成熟的花椒果实，虽经晾晒，但果皮未开裂或未充分开裂，椒籽不能自然脱出的花椒。

3.3

睁眼椒 **fruit coat dehiscing**

成熟的花椒果实，经晾晒后椒籽自然脱出，果皮形成的开口状态。

3.4

霉粒 **moldy grain**

由于霉菌浸染而发生霉变，致使改变了固有色泽、有霉变的花椒颗粒。

3. 5

黑粒椒 black prickly ash

因采收不及时或干制不当，椒色变黑，但未受霉菌感染变质的花椒颗粒。

3. 6

染色椒 clouring prickly ash

经过染色处理的花椒颗粒。

3. 7

椒籽 seed of prickly ash

成熟花椒果实采收后，与果皮分离的花椒种子。

3. 8

固有杂质 instrinscal containants

与花椒树生物体有关的杂质，包括：闭眼椒、椒籽、果穗梗、杂色椒及椒叶。

3. 9

外来杂质 extraneous material

与花椒树生物体无关的一切外来显见杂物和尘土等。

3. 10

色泽 tint

花椒果实充分成熟后，外果皮呈现出的颜色。

3. 11

均匀 degree uniformity

花椒的颗粒大小、颜色基本一致。

3. 12

油腺 oil droplet

花椒外果皮上富含挥发油的凸起腺体。

3. 13

过油椒 oil-manufactured prickly ash

经过压榨，颜色暗黑的花椒果皮。

4 指标要求

4.1 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

| 项目 | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 |
|------------|-----------------|----------------|-------------------|----------------------|
| 色泽 | 大红或鲜红、均匀、有光泽 | 深红或枣红、均匀、有光泽 | 暗红或浅红、较均匀 | 褐红、较均匀 |
| 滋味 | 麻味浓烈、持久、纯正 | | 麻味较浓、持久、无异味 | 麻味尚浓、无异味 |
| 气味 | 香气浓郁、纯正 | | 香气较浓、纯正 | 具香气、尚纯正 |
| 果形特征 | 睁眼、粒大、均匀、油腺密而突出 | 睁眼、粒较大、均匀、油腺突出 | 绝大部分睁眼、果粒较大、油腺较突出 | 大部分睁眼、果粒较完整，油腺较稀而不突出 |
| 霉粒、染色椒和过油椒 | 无 | | | |
| 黑粒椒 | 无 | | 偶有但极少 | |
| 外来杂质 | 无 | 极少 | | 较少 |
| 干湿度 | 干 | | | |

4.2 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

| 项目 | 特级 | 一级 | 二级 | 三级 |
|------------------------|------|-----|------|------|
| 固有杂质含量/% \leq | 4.5 | 6.5 | 11.5 | 17.0 |
| 外来杂质含量/% \leq | 0 | 0.5 | | 1.0 |
| 水分含量/% \leq | 10.0 | | | |
| 挥发油含量/(ml/100g) \geq | 4.0 | 3.5 | 3.0 | 2.5 |

4.3 卫生指标

应符合GB 2762、GB 2763、GB/T 5009.20的要求。

5 试验方法

5.1 取样

成批包装的花椒按照GB/T 12729.2-2008 执行。抽取的样品总量不得少于4 kg净产品，分散产收、散装交接的花椒，应随机从样本的上、中、下不同方位抽取基础样品，基础样品混合及缩分后，至少应再等分为实验室样品和仲裁样品，基础样品的抽取总量按货批量的大小决定（大于等于1000 kg取0.5%；500 kg~1000 kg取1%；200 kg~500 kg取2%；200 kg以下取4 kg），抽取的实验室样品总量不得少于2 kg。

5.2 粉末样品制备

取5.1获得的样品适量，在白瓷盘上用镊子拣去固有杂质和外来显见杂质，然后将样品置于分离筛中，分离至没有尘土为止，再按GB/T 12729.3-2008 规定的方法制成粉末样品。

5.3 检验

5.3.1 感官检验

5.3.1.1 眼观

将测试样品置于白瓷盘中，在光线良好的自然光下，目测其色泽、果形、有无霉粒、过油椒、染色椒、黑粒椒和显见外来杂质。

5.3.1.2 手握

手握硬脆，搓之有沙沙声的为干，反之则潮。

5.3.1.3 鼻嗅

将测试样品置于广口瓶中，在空气清新的环境中，嗅辨花椒香气浓淡，有无异味。

5.3.1.4 口尝

随机在试样中取出1粒~2粒花椒，放入口中嚼烂，品尝其麻味强弱，持续时间长短。

5.3.2 总杂质测定

5.3.2.1 测定仪器

天平、镊子、分离筛（孔径为0.2 cm）。

5.3.2.2 操作步骤

称取5.1获得的样品200 g，精确至100 mg，在白瓷盘上用镊子拣出样品中的固有杂质和外来显见杂质，然后将样品置于分离筛中，分离至没有尘土为止，再将拣出的杂质和筛下物一起称量，记录质量(m_1)。

5.3.2.3 结果计算

结果计算按照公式（1）进行。

$$\text{某等级花椒总杂质含量(\%)} = \frac{m_1}{m} \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m_1 —— 各种杂质的质量和，g；

m ——称取样品的质量，g。

5.3.3 水分含量测定

取5.1获得的样品20 g~30 g，精确至10 mg，按GB/T 12729.6-2008规定测定。

5.3.4 挥发油含量测定

取5.2制备的粉末样品20 g~30 g，精确至10 mg，再按 LY/T 1652-2005的规定测定。

6 检验规则

6.1 应分品种、等级、批次抽样检验。

6.2 检验结果中有任何一项指标不符合标准 4.1 或 4.2 规定的某一等级指标要求时，应相应降一级。

7 包装 标志 运输 贮存

7.1 包装

将花椒装入防潮、防霉变、防走味食品密封袋中包装。

7.2 包装标志

按GB 7718-2004规定执行。

7.3 运输

运输过程中注意防曝晒、雨淋、潮湿，严禁与有毒、有异味的物品混装。

7.4 贮存

库房要通风防潮，装卸和堆垛花椒禁止蹬踩。严禁与有毒、有异味的物品混贮，注意防鼠害。
