

DB

四川省阿坝藏族羌族自治州地方标准

DB513223/T 001—2010

茂县花椒

(本稿完成日期：2010-06-02)

2010-6-21 发布

2010-07-30 实施

四川省阿坝质量技术监督局 发布

目 次

前言.....	11
1、范围.....	1
2、规范性引用文件.....	1
3、名词术语.....	1
4、技术要求.....	2
5、试验方法.....	3
6、检验规则.....	4
7、包装、标志、运输、贮存.....	4

前 言

为了更好地规范和组织茂县花椒的生产，充分体现茂县花椒的特性，根据《中华人民共和国标准化法》和《四川省标准化监督管理条例》的有关规定，特制定本标准作为生产、销售的依据。

本标准技术指标的确定主要参照 LYT 1652-2005《花椒质量等级》和本产品的特点而制定的。

本标准是按国家标准 GB/T 1.1—2000《标准的结构和编写规则》和 GB/T 1.2—2002《标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求进行编写和表述的。

本标准由四川省阿坝州茂县质量技术监督局提出。

本标准起草单位：茂县林业局

本标准主要起草人：余明忠 何福君 张强

1 范围

本标准规定了茂县花椒的技术要求、检验方法、检验规则及包装、运输和贮存。
本标准适用于产于茂县境内茂县花椒的质量评定和检验。

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/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
- GB/T 12729.12-2008 香辛料和调味品不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB 2762-2005 食品中污染物限量
- GB 2763-2005 食品中农药最大残留限量
- GB/T 5009 食品卫生检验方法 理化部分
- GB 7718 预包装食品标签通则
- LYT 1652-2005 花椒质量等级
- JJF1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 名词术语

茂县花椒：是在茂县境内，按照《茂县花椒技术要求》种植、生产、加工的花椒。

3.1 花椒

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

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果实。

3.3 睁眼

成熟的花椒果实，经晾晒后种子自然脱出，果皮形成的开口状态。

3.4 霉粒

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

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

经过染色处理的花椒颗粒。

3.7 椒籽

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

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 外采杂质

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
成熟花椒外果皮呈丹红色至紫色，内果皮黄白色。
- 3.11 均匀
花椒的颗粒大小、颜色基本一致。
- 3.12 油腺
花椒外果皮上富含挥发油的凸起腺体
- 3.13 过油椒
经过油榨，颜色暗黑的花椒果皮。
- 3.14 异味
指花椒本身气味以外的气味。
- 3.15 气味
花椒果皮特有的挥发性香味和麻味

4 技术要求

4.1 感官要求和产品分级

感官要求和产品分级应符合表 1 的要求。

感官指标

等级	项目	指标
特级	果形特征	睁眼、粒大、均匀、油腺密而突出
	色泽	大红或鲜红、均匀、有光泽
	滋味	麻味浓烈、持久、纯正
	气味	香气浓郁、纯正
	霉粒、染色椒和过油椒	无
	外来杂质	无
	干湿度	干
一级	果形特征	睁眼、粒较大、均匀、油腺突出
	色泽	深红或枣红、均匀、有光泽
	滋味	麻味浓烈、持久、纯正
	气味	香气浓郁、纯正
	霉粒、染色椒和过油椒	无
	外来杂质	不超过 0.5%
	干湿度	干
二级	果形特征	绝大部分睁眼、果粒较大、油腺较突出
	色泽	褐红或灰白、较均匀
	滋味	麻味较浓、持久、无异味
	气味	香气浓郁、纯正
	霉粒、染色椒和过油椒	无
	外来杂质	不超过 0.8%
	干湿度	干

4.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

指 标	等 级		
	优等品	一等品	二等品
水分 (%)	≤10		
挥发性油含量 (%)	≥7.1	≥6.1	≥4.9
不挥发性乙醚抽提物/(%)	≥8.0	≥7.5	≥7.0
固有杂质含量/(%)	≤4.2	≤5.5	≤7.0
外来杂质含量/(%)	0	≤0.5	≤0.8
农药最大残留量	符合 GB2763 的规定		
污染物限量	符合 GB2762 的规定		
不含任何食品添加剂	不得检出		

4.3 净含量允许偏差

产品的净含量允许偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号 (2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5 试验方法

5.1 取样

成批包装的花椒取样方法按 GB/T 12729.2 -2008 执行。在每批产品中抽样最少不得少于 3 件, 抽取的样品总量不少于 4kg 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, 应再等分为实验室样品和仲裁样品, 抽取的实验室样品总量应不少于 4kg。

基础样品的抽取总量按货批量的大小决定 (≥1000 kg 取 0.5%; 500kg-1000kg 取 1%; 200kg-500kg 取 2%; 200kg 以下取 4kg)。

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 制成粉末样品。

5.3 检验

5.3.1 感官检验

5.3.1.1 眼观

将 5.1 获得的样品适量置于白瓷盘中, 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

将 5.1 获得的样品适量手握硬脆, 搓之有沙沙声的为干, 反之则潮。

5.3.1.3 鼻嗅

将 5.1 获得的样品适量置于广口瓶中, 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 5.1 获得的样品中取出 1~2 粒花椒, 放入口中嚼烂, 品尝其麻味强弱、持续时间长短。或开

水冲泡等量花椒，次数、时间相同，香麻口感重者质量好。

5.3.2 总杂质测定

5.3.2.1 仪器

天平、镊子、分离筛(孔径为0.2cm)。

5.3.2.2 操作步骤

称取 5.1 获得的样品200g(精确至100mg)，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(N)。

5.3.2.3 结果计算

某品种某等级花椒总杂质含量(%)

$$Q = \frac{N}{M} \times 100 \quad \dots\dots\dots (1)$$

其中：

N— 各种杂质的质量和，单位为克(g)；

M— 称取样品的质量，单位为克(g)。

5.3.3 水分含的测定

取5.1获得的样品20g-30g，精确至100mg，按GB/T12729.6-2008测定

5.3.4 挥发油含量测定

见附录A。

5.3.5 不挥发性乙醚抽提物的测定

称取5.2 制备的粉末样品适量，按GB/T 12729.1 2-2008测定。

5.3.6 农药最大残留量、污染物限量、食品添加剂、重金属含量的测定方法按 GB/T5009 中相关内容和国家相关标准执行。

5.3.7 净含量的测定方法按 JJF1070 执行。

6 检验规则

6.1 产品按批检验交货。每批由同一品种、同一等级、同一时期采摘的产品组成，每批产品数量应不大于1000kg。

6.2 等级划定

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

6.3 判定规则

除卫生指标外，检验结果中如有任一项不合格时，允许在同批产品中加倍抽样复检，复检结果如仍有一项不合格时，则判该批产品不合格。

7 包括、标志、运输、贮存

7.1 包装

内包装用铝塑复合袋或聚乙烯薄膜袋(厚度李0.18mm)等食品包装装袋,热封口,外包装用麻袋或纸箱,防潮、防霉变、防走味。包装材料应符合国家环境保护、卫生安全有关标准和规定。

7.2 标志、标签

按 GB 7718执行。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、干燥、无污染,运输过程中应防雨、防潮、防曝晒。

装卸时应轻拿轻放,严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

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、有害、有异味、易污染的物品混装,注意防鼠害。