



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 30391-2013

花椒

Prickly ash

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2023年09月26日)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

本文件代替GB/T 30391-2013《花椒》，与GB/T 30391-2013相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 更改了“引用标准”，根据正文内容更新了规范性引用文件（见第2章，2013年版的第2章）；
- b) 更改了“理化指标”，（见5.3，2013版5.3）；
- c) 删除了“等体积称量检验”的内容，（见2013版6.8.1）；

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出会提出。

本文件由全国香辛料标准化技术委员会（SAC/TC 408）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——GB/T 30391—2013；

——本次为第一次修订。

花椒

1 范围

本文件规定了鲜花椒、冷藏花椒、干花椒和花椒粉的质量指标、试验方法、检验规则、包装、标志贮存、运输要求。

本文件适用于作为食品调味料的花椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.)、竹叶椒 (*Z. armatum* DC.) 和青椒 (*Z. schinifolium* Sieb. et Zucc.)。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

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 12729.3-2020, ISO 2825:1981, MOD)

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定 (GB/T 12729.5-2020, ISO 927: 1982, MOD)

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定 (GB/T 12729.5-2008, ISO 1108: 1982, NEQ)

GB/T 17527 胡椒精油含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花椒 prickly ash

花椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.)、竹叶椒 (*Z. armatum* DC.) 和青椒 (*Z. schinifolium* Sieb. et Zucc.) 的果皮。

3.2

鲜花椒 fresh prickly ash

未干制的新鲜花椒。

3.3

冷藏花椒 fresh keeping of prickly ash

经杀青、冷藏的鲜花椒。

3.4

干花椒 dry prickly ash

晒干或干燥后的花椒。

3.5

花椒粉 prickly ash powder

干燥花椒经粉碎得到的粉状物。

3.6

过油椒 fried prickly ash

提取了花椒油素或经过油炸后的花椒。

3.7

闭眼椒 closed exocarp of prickly ash

干燥后果皮未开裂或开裂不充分、椒籽不能脱出的花椒果实。

3.8

霉粒 moldy prickly ash

霉变的花椒果实。

3.9

色泽 color and luster

成品花椒固有的颜色与光泽。

3.10

杂质 impurity

除花椒果实、种籽、果梗以外的所有物质。

3.11

外加物 foreign matter

来自外部、不是花椒果实固有的物质，包括染色剂及其它人为添加物。

4 采收、干制

4.1 采收

鲜花椒采收时，应根据品种和级别要求，确定具体采收时间。可手摘或剪采。鲜花椒采摘可带椒复叶1片~2片；干制花椒只采摘伞状、总状果穗或果实

4.2 干制

采用晾晒或加热（50℃~60℃）干燥进行干制，晾晒时应将鲜花椒摊平于洁净、无污染的场所。

5 要求

5.1 分级

以花椒精油含量为依据，将鲜花椒、冷藏花椒、干花椒、花椒粉分为一、二两个等级。

5.2 感官指标

花椒及花椒粉的感官指标应符合表1的要求。

表1 鲜花椒、冷藏花椒、干花椒和花椒粉感官指标

项目	鲜花椒及冷藏花椒	干花椒	花椒粉
油腺形态	油腺大而饱满	油腺凸出，手握硬脆	—
色泽	青花椒呈鲜绿或黄绿色；红花椒呈绿色、鲜红色或紫红色	青花椒褐色或绿褐色；红花椒鲜红或紫红色	青花椒粉为棕褐色或灰褐色；红花椒粉为棕红或褐红色
气味	气味清香、芳香，无异味	清香、芳香，无异味	芳香，舌感麻味浓、刺舌
杂质	无刺、霉腐粒，具种子，或果穗具1片~2片复叶及果穗柄	闭眼椒、椒籽含量≤8%，果梗≤3%，霉粒≤2%无过油椒	—

5.3 理化指标

花椒及花椒粉理化指标应符合表2的要求。

表2 鲜花椒、冷藏花椒、干花椒、花椒粉理化指标

项目	鲜花椒及冷藏花椒		干花椒		花椒粉	
	一级	二级	一级	二级	一级	二级
挥发油/(mL/100g, 干态)	≥3.0	≥2.5	≥3.0	≥2.5	≥2.5	≥1.5
不挥发性乙醚提取物(质量分数, 干态)/%	≥7.5	≥6.5	≥7.5	≥6.5	≥7.0	≥5.0
水分(质量分数)/%	≥80.0		≥9.5	≥10.5	≥10.5	
总灰分(质量分数, 干态)/%	≤10.0		≤10.0		≤10.0	
杂质(质量分数)/%	≤10.0		≤5.0		≤2.0	
外加物	不得检出					

6 试验方法

6.1 取样方法及试样制备

按照GB/T 12729.2或7.1执行。粉末试样制备按GB/T 12729.3执行。

6.2 感官检验

观察样品的色泽、油腺形态、果形，有无霉粒、过油椒、杂质；鼻嗅或品尝其滋味；手感粗糙、硬脆、易碎者含水量适宜，反之含水量高；湿手撮捏椒拉，若手指染红或沾粘糊状物，表明花椒含有添加物；若内果皮呈红色或紫红色，表明含有染色剂。

6.3 杂质的测定

按GB/T 12729.5描述的方法测定。

6.4 水分含量的测定

按GB 5009.3中第一法描述的方法测定。

6.5 花椒精油的测定

按GB/T 17527描述的方法测定。

6.6 总灰分的测定

按GB 5009.4中第一法描述的方法测定。

6.7 不挥发性乙醚抽提物的测定

按GB/T 12729.12描述的方法测定。

6.8 外加物的检验

称取待检验花椒样品20 g，置于烧杯中，加入100 mL水，浸泡20 min后，若椒粒变形、水浑浊或变色，表明花椒含染色剂或异物。

7 检验

7.1 取样

7.1.1 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，凡品种混杂、等级混淆、包装破损者，由交货方整理后再进行抽检。

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

7.2 检验类别

7.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分、挥发油、总灰分和杂质。

7.2.2 型式检验

型式检验项目为第5章的全部项目。正常生产每6个月进行一次型式检验。

此外有下列情形之一时，也应进行型式检验：

- d) 新产品鉴定；
- e) 原辅材料、工艺有较大改变，影响产品质量
- f) 产品停产6个月以上，重新恢复生产
- g) 出厂检验与前一次型式检验结果有较大差异。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验判定规则

出厂检验项目全部符合本文件规定的，判定为合格。

出厂检验项目如有一项或一项以上不符合本文件的，可在同批产品中加倍抽样复验，复验后仍不符合的，按实测结果定级或判为不合格。

7.3.2 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，判该批产品型式检验不合格。

8 标志

下列各项应直接标注在包装上：

- a) 品名、等级、产地；
- b) 生产企业名址、电话；
- c) 保质期、合格标志
- d) 净重；
- e) 生产日期。

9 包装、贮存、运输

9.1 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 ≥ 0.18 mm）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。

9.2 贮存

冷藏花椒冷藏温度应控制在 $-5^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$ ，冷库应干燥洁净，不得与有毒、有异味的物品混放；干花椒、花椒粉宜常温贮存，库房应通风、防潮，垛高不超过3 m，严禁与有毒害、有异味的物品混放。

9.3 运输

运输途中应防止日晒雨淋，严禁与有毒害、有异味的物品混运；严禁使用受污染的运输工具装载。冷藏花椒在运输途中应保持在 25°C 以下。
