

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10040—92

花 椒

1992—08—14 发布

1992—12—01 实施

中华人民共和国商业部 发布

花 椒

SB/T 10040—92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了干花椒的技术要求、检测方法、检验规则及包装、运输和贮存。
本标准适用于各类花椒品种的质量评定和检验。

2 引用标准

- GB 2762 食品中汞允许量标准
- GB 2763 粮食、蔬菜等食品中六六六、滴滴涕残留量标准
- GB 5009.17 食品中总汞的测定方法
- GB 5009.19 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

3 名词术语

- 3.1 成熟果：芸香科花椒属植物果实，圆形，果面密生突起腺点，开裂成两半球连生，种子黑色。
- 3.2 色泽：成熟花椒外果皮为红色、鲜红色或紫红色，内果皮黄白色（白沙椒等色泽稍浅）。
- 3.3 闭眼：发育不良或未成熟的花椒果实，虽经晒制但果皮未开裂或未充分开裂，椒籽不能脱出。
- 3.4 霉粒：霉菌所致颜色暗灰，有哈味或霉味的花椒。
- 3.5 果穗梗：花椒果穗的梗。
- 3.6 杂质：花椒果皮、椒籽、果穗梗以外的一切杂物。
- 3.7 椒籽：成熟花椒果实采收后，经晒制果皮开裂脱出的种子。
- 3.8 异味：指花椒本身气味以外的气味。
- 3.9 气味：花椒果皮特有的挥发性香味和麻辣味。
- 3.10 油椒：提炼花椒油之后的花椒，色泽暗黑。
- 3.11 身干：花椒含水量不超过 11%，或手握硬脆，搓有沙沙声为身干。
- 3.12 均匀：椒粒大小整齐。
- 3.13 洁净：花椒无污渍、污物附着和无杂质掺入。

4 品种

品种见附录 A。

5 技术要求

5.1 感官指标

感官指标见表1。

表1

等 级	项 目	
	性 状	限 度
优等品	成熟果实制品,具有本品种应有的特征及色泽,颗粒均匀、身干、洁净、无杂质,香气浓郁、味麻辣持久	无霉粒、无油椒。闭眼、椒籽两项不超过3%,果穗梗小于或等于1.5%
一等品	成熟果实制品,具有本品种应有的特征及色泽,颗粒均匀、身干、洁净、无杂质,香气浓郁、味麻辣持久	无霉粒、无油椒。闭眼、椒籽两项不超过5%,果穗梗小于或等于2%
二等品	成熟果实制品,具有本品种应有的特征及色泽,身干、洁净、无杂质、气味正常	无油椒。霉粒小于或等于0.5%。闭眼、椒籽两项不超过15%,果穗梗小于或等于3%

5.2 理化指标

理化指标见表2。

表2

指 标		等 级		
		优等品	一等品	二等品
含水量,%	≤	11		
挥发油含量,%	≥	2.5		

5.3 卫生指标

卫生指标应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

6 检测方法

6.1 感官检验

6.1.1 眼观:色泽、新鲜程度、有无霉粒、杂质等。

6.1.2 手握:握之硬脆,搓有沙沙声为身干,反之则身潮。

6.1.3 鼻嗅:香气浓,麻辣味足,无异味。

6.1.4 口尝:麻辣度高,持续时间久,或开水冲泡等量花椒,次数、时间相同,香麻口感重者质量好。

6.2 物理检验

6.2.1 不合格花椒:将花椒试样 500g 平铺在洁净的白布或垫物上,将闭眼、椒籽、果穗梗、霉粒、油椒和不成熟椒等分别拾出并称重。

按式(1)计算其百分含量:

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

式中:Q——单项不合格含量,%;

N——单项不合格质量,g;

M——样品原质量,g。

6.2.2 杂质:称取试样 500g,筛出沙土,拣出杂物等一并称重,杂质含量按式(2)计算:

$$X = \frac{G}{M} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中:X——杂质含量,%;

G——杂质质量,g;

M——样品原质量,g。

6.3 理化指标检验

6.3.1 含水量测定

6.3.1.1 仪器装置

如图1。A为500mL的短颈圆底烧瓶;B为水分测定管;C为直形冷凝管,外管长40cm。使用前,全部仪器应清洁,并置烘箱中烘干。

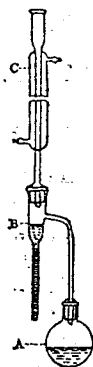


图 1

6.3.1.2 测定

取供试品适量(约相当于含水量2~4mL),精密称定,置A瓶中,加甲苯约200mL,必要时加入玻璃珠数粒,将仪器各部分连接,自冷凝管顶端加甲苯,至充满B管的狭细部分。将A瓶置电热套中,或用其他适宜方法缓缓加热,待瓶内的甲苯开始沸腾时,调节温度,使每秒钟馏出2滴。待水分完全馏出,即测定管刻度部分的水量不再增加时,将冷凝管内部先用甲苯冲洗,次用饱蘸甲苯的长刷或其他适宜方法,将管壁上附着的甲苯推下,继续蒸馏5分钟,放冷至室温,拆卸装置,如有水粘附在B管的管壁上,可用蘸甲苯的铜丝推下,放置,使水分与甲苯完全分离(可加亚甲基蓝粉末少量,使水染成蓝色,以便分离观察)。检读水量,并改算成供试品中含有水分的百分数。

注:甲苯须先加少量水,充分振摇后放置,将水层分离弃去,经蒸馏后使用。

水分含量以质量百分率表示,按式(3)计算:

$$Q = \frac{V}{M} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中:Q——水分百分含量,%;

V——收集的水的容量, mL;

M——试验样品的质量, g(假设水的密度正好为 1g/mL)。

6.3.2 挥发油测定

6.3.2.1 仪器装置

如图 2。A 为 1000mL 的硬质圆底烧瓶, 上接挥发油测定器 B, B 的上端连接回流冷凝管 C。以上各部均用玻璃磨口连接。测定器 B 应具有 0.1mL 的刻度。全部仪器应充分洗净, 并检查接合部分是否严密, 以防油分逸出。

注: 装置中挥发油测定器的支管分岔处应与基准线平行。

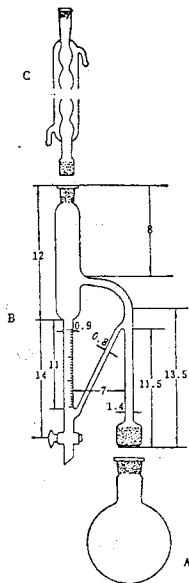


图 2

6.3.2.2 试样制备

测定用的供试品, 须粉碎使能通过二至三号筛, 并混合均匀。

6.3.2.3 测定

取试样适量(约相当于含挥发油 0.5~1.0mL), 称定质量(准确至 0.01g), 置烧瓶中, 加水 300~500mL 与玻璃珠数粒, 振摇混合后, 连接挥发油测定器与回流冷凝管。自冷凝管上端加水使充满挥发油测定器的刻度部分, 并溢流入烧瓶时为止。置电热套中或用其他适宜方法缓缓加热至沸, 并保持微沸约 5 小时, 至测定器中油量不再增加, 停止加热, 放置片刻, 开启测定器下端的活塞, 将水缓缓放出, 至油层上端到达刻度 0 线上面 5mm 处为止。放置 1 小时以上, 再开启活塞使油层下降至其上端恰与刻度 0 线平齐, 读取挥发油量。

挥发油百分含量按式(4)计算:

$$T = \frac{V}{M} \times 100 \quad \dots\dots\dots (4)$$

式中: T——花椒挥发油含量, %;
V——收集到的油容量, mL;
M——试验样品的质量, g。

6.4 卫生指标检验

按 GB 5009.17 及 GB 5009.19 测定。

7 检验规则

同一等级、同一品种、同一年产的花椒为一个批次。报验单中填写的项目应与货物相符, 凡货、单不符, 等级混淆, 包装破损者, 由交货方整理后再进行检验。

7.1 抽样

7.1.1 抽样件数

抽样件数按式(5)计算:

$$C = \sqrt{\frac{N}{2}} \quad \dots\dots\dots (5)$$

式中: C——抽样件数;
N——批次件数。

如有争议, 可再取检一次, 以两次平均数为准。

7.1.2 抽样方法

应在整批货物中的不同部位抽取样件, 于每件样上、中、下抽取 100g, 把取出的样品置于铺垫物上, 充分混合后, 以四分法分取需要数量的花椒, 装入容器中供检验用。

7.2 花椒分散产收、小批量交接时, 可按交货量随机取样, 按规定的等级规格分级检验。

7.3 物理、化学、卫生指标为对照分析花椒内在质量的, 物理指标应作为交接中一个质量主要内容, 感官检验是重要环节。

7.4 等级检验

用四分法分取的花椒样, 用感官和物理检验, 按本标准规定评定级别。

7.5 水分含量在 11% 以上时, 按超过部分扣除重量或干制合格后再交接。

7.6 检验不合格的花椒, 按实际品质定级验收。如有争议, 可由交货方加工整理之后, 再检验定级。

8 包装标志

8.1 包装物品: 编织袋、麻袋、纸箱(盒)、聚乙烯薄膜袋。

8.1.1 质地坚实牢固, 紧密、洁净、干燥、无破裂、无异味, 无毒性。

8.1.2 封口: 坚实耐用。

8.2 包装方法: 装好花椒后, 编织袋、麻袋用绳缝紧袋口, 纸箱(盒)用乳胶纸封好口。或将花椒先装入薄膜袋封口, 再装入编织袋、麻袋、纸箱(盒)。

8.3 包装标志: 花椒包(箱)外缝上布标(箱上印明), 标志明显, 注明产地、品名、等级、重量(毛重、净重)及装、验人员姓名或代号。

8.4 检重: 双方交接时, 每件重量应与规定重量相符。

8.5 包装检查与抽样同时进行,对不符合规定的包装容器和包装方法,应局部或全部予以更换。

8.6 出口花椒可按出口合同要求款项加工、包装。

9 运输、贮存

9.1 运输

运输过程中注意防曝晒、雨淋、潮湿。用敞蓬车、船运载花椒要加垫苫垫物,严禁与有毒物品混装,严禁用含残毒、有污染的运输车、船运载花椒。

9.2 贮存

库房要专库专用,通风防潮,装卸和堆放花椒禁止蹬踩。严禁与有毒、有异味的物品混贮。注意防鼠害。

附 录 A
花椒主要品种
(参考件)

大 型 花 椒	大椒、狮子头、大红袍、正路椒、娃娃椒等
小 型 花 椒	小椒、小红袍、小黄金、茂椒、豆椒、火椒等
其 他 花 椒	秋杂椒、白沙椒、高脚黄、枸椒、臭椒等

附加说明:

本标准由中华人民共和国商业部提出。

本标准由河北省副食品公司负责起草。

本标准主要起草人:陈玉升、杨全业、常剑文、赵汝信、张世敏。