

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 1652—2005

花椒质量等级

Quality classify of prickly ash

2005-08-16 发布

2005-12-01 实施

国家林业局 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由陕西省林业技术推广总站提出并归口。

本标准由陕西省林业技术推广总站、甘肃农业大学林学院负责起草。

本标准主要起草人：王云芳、李毅、原双进、王有科、马建兴、邱蓉、刘毅、高俊宏。

花椒质量等级

1 范围

本标准规定了花椒主栽品种大红袍、小红袍、青椒的花椒质量要求,试验方法,检验规则和包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于花椒主栽品种大红袍、小红袍、青椒的花椒质量评定和检验。

2 引用标准

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 12729.2—1991 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 12729.3—1991 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备
- GB/T 12729.6—1991 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法
- GB/T 12729.12—1991 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 5009.17—2003 食品中总汞及有机汞的测定方法
- GB/T 5009.19—2003 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定
- GB/T 5009.20—2003 食品中有机磷农药残留量的测定
- GB/T 7718—2004 预包装食品标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

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果实。

3.3

睁眼 fruit coat dehiscing

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 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 of 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

经过油榨,颜色暗黑的花椒果皮。

4 技术要求

4.1 感官指标

见表1。

表1 感官指标

项目	特级			一级			二级			三级		
	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒
色泽	大红或鲜红、均匀、有光泽		黄绿、均匀、有光泽	深红或枣红、均匀、有光泽		青绿、均匀、有光泽	暗红或浅红、较均匀		青褐、较均匀	褐红或灰白、较均匀		棕褐、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											

表 1(续)

项目	特级			一级			二级			三级		
	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒
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

见表 2。

表 2 理化指标

项目	特级			一级			二级			三级		
	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒	大红袍	小红袍	青椒
固有杂质含量/(%)， ≤	4.5			6.5			11.5			17.0		
外来杂质含量/(%)， ≤	0			0.5						1.0		
水分含量/(%)， ≤	10.0											
挥发油含量/ (mL/100g)， ≥	4.0			3.5			3.0			2.5		
不挥发性 乙醚抽提物/(%)， ≥	8.0						7.5			7.0		

4.3 卫生指标

符合 GB 2762、GB 2763 等有关食品卫生国家标准的要求。

5 试验方法

5.1 取样

成批包装的花椒按 GB/T 12729.2—1991 执行。抽取的样品总量应不少于 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(≥1 000 kg 取 0.5%；500 kg~1 000 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应不少于 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—1991 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 1~2 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 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

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

式中:

m_1 ——各种杂质的质量和,单位为克(g);

m ——称取样品的质量,单位为克(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 100 mg,按 GB/T 12729.6—1991 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 12729.12—1991 测定。

5.3.6 六六六、滴滴涕残留的测定

取 5.1 获得的样品适量,按 GB/T 5009.19—2003 测定。

5.3.7 有机磷残留量的测定

取 5.1 获得的样品适量,按 GB/T 5009.20—2003 测定。

5.3.8 总汞的测定

取 5.1 获得的样品适量,按 GB/T 5009.17—2003 测定。

6 检验规则

6.1 应分别按品种、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 4.1 或 4.2 规定的某一等级指标要求时,相应降一级。卫生指标中有一项不符合 4.3 要求的,判该批产品不合格。

7 包装、标志、运输、贮存

7.1 包装

将花椒装入铝塑复合袋或聚乙烯薄膜袋(厚度 ≥ 0.18 mm)等食品包装袋中,热封口,外套麻袋或装入纸箱,防潮、防霉变、防走味。

7.2 包装标志

按 GB/T 7718—2004 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。

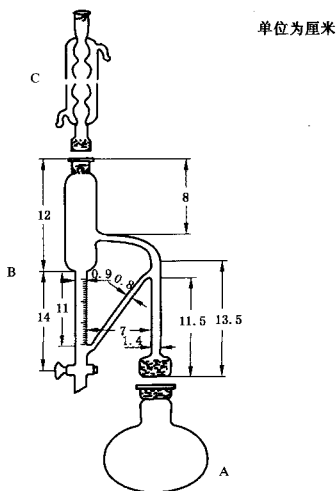
7.4 贮存

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。

附录 A
(规范性附录)
花椒挥发油含量测定办法

A.1 仪器装置

如图 A.1。A 为 100 mL 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 0.1 mL 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 A.1

A.2 粉末样品的制备

按本标准中的 5.1 取样,按 5.2 制成粉末样品。

A.3 测定

称取粉末样品 20 g~30 g,精确至 10 mg,置烧瓶中,加水 300 mL~500 mL 与玻璃珠数粒,振荡混合后,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 h,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 5 mm 处为止。放置 1 h 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。

A.4 结果计算

$$\text{某品种某等级花椒挥发油含量}(\%) = \frac{V}{m} \times 100 \quad \text{.....(A.1)}$$

式中:

V ——收集到的油容量,单位为毫升(mL);

m ——试验样品的质量,单位为克(g)。
