

花 椒

DB13/T446.3-2001

1 范围

本标准规定了花椒产品质量分级、检验、标志、贮藏及运输。

本标准适用于河北省太行山区花椒产品的收购及外销。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过本标准中引用而成为本标准的条文。在标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T12729.6-1991 香辛料和调味品水份含量测定蒸馏法

3 花椒产品质量分级

花椒产品质量应符合表 1 规定。

4 试验方法

4.1 色泽

利用目测法观察花椒产品的颜色,要求具有品种特有的色泽,判断色泽鲜艳程度。

4.2 香味

利用口、鼻、舌等感官评判麻香程度,有无异味。

4.3 颗粒

用目测法观察是否为一个品种,均匀程度和杂质。

4.4 椒籽含量

从检测样品中随机抽取三组样品,每组 50 克,检出籽粒,用天平称重,并进行算术平均,求得椒籽含量。

河北省质量技术监督局 2001-05-18 批准 2001-05-20 实施

表1 花椒产品分级指标

项目		指标	优等品	I级品	II级品
		感观指标	色泽、香味及颗粒	颜色鲜艳, 具有本品种色泽, 麻香味浓, 颗粒均匀, 无异味, 无杂质。	颜色较鲜艳, 具有本品种色泽, 麻香味浓, 颗粒均匀, 无异味, 无杂质
理化指标	含水量, % , ≤	8	8	10	
	椒籽含量, % , ≤	3	5	10	
	果梗含量, % , ≤	2	5	25	
	霉变粒含量 , %, ≤	—	—	0.5	
卫生指标		符合国家卫生标准			

4.5 霉变粒含量

按4.4方法进行。

4.6 果梗含量

按4.4方法进行。

4.7 含水量

按GB/T12729.6进行。

4.8 卫生指标

按相关卫生标准进行。

5 检验规则

5.1 组批

来自同一产地、同样包装、同时交付检测的一定数量的花椒，称为一批产品。

5.2 抽样

一批产品的包装单位不超过 50 件时，抽取包装单位不少于 5 个。大于 50 件时，每增 20 件增抽一个单位，应随机抽取。从包装单位抽取花椒样品（初样）时，要从不同部位取，每个包装单位取 500g 以上，作为初样。将所取的花椒初样充分混匀，从中随机分取 2.5kg 作为平均样品。将平均样品平铺一层呈正方形，按对角线法分成四等份，从每份中随机取 250g，共计 1000g 花椒作为检测样品。

5.3 判定

检验项目有一项不合格时，应加倍抽样，以该项目进行复验，复验结果仍不合格时，则判定该产品为不合格。卫生指标不合格时不得复验。

6 包装、标志、贮藏、运输

6.1 包装

花椒包装可分为大包装和小包装。大包装用麻袋或编织袋，每袋净重 25kg 或 30kg。有条件的在包装袋内加一层布袋，以保持清洁，减少损失，袋口应缝紧。小包装用食品塑料袋，每袋装 0.25kg 或 0.5kg，每 10kg 或 20kg 为一箱。精包装用聚乙烯优质塑料袋密封包装，每袋装 0.1kg 或 0.25kg，每 10kg 为一箱。

6.2 标志

塑料包装袋和纸箱上应印有品名、品种、净重、产地、生产（包装）厂名、厂址、质量等级、标准编号等。

6.3 贮藏

花椒产品贮藏仓库应干燥通风，避免阳光直射。

6.4 运输

运输过程中应防过度挤压和潮湿。