

Q/ZDC

昭通市大成农业开发有限责任公司企业标准

Q/ZDC 0002 S—2023

花椒

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53060018S-2023
备案日期: 2023年 6月21日

云南省
备案
备案日期

2023-06-21 发布

2023-06-28 实施

昭通市大成农业开发有限责任公司 发布

前 言

我公司生产的花椒是以新鲜花椒为原料，经原料处理、干燥或保鲜、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成。根据相关法律法规的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照 GB 2762—2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2763—2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》的规定制定，其中铅的限量值严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由昭通市大成农业开发有限责任公司提出、起草并解释。

本标准起草人：赵孔发。

食品安全

号: 5306

月: 年

花椒

1 范围

本标准规定了花椒的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准规定适用于以新鲜花椒为原料，经原料处理、干燥或保鲜、粉碎(或不粉碎)、包装等工艺制成的花椒。

2 规范性引用文件

本标准所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。

3 产品分类

3.1.1 根据加工工艺不同分为：鲜花椒、保鲜花椒、干花椒、花椒粉。

3.1.2 根据花椒精油含量不同分质量等级为：一级和二级。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 花椒：应符合相应食品标准及有关规定。

4.1.2 其他辅料：应符合相应的食品安全标准和有关规定，不得添加非食品原料和辅料。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			检验方法
	鲜花椒、保鲜花椒	干花椒	花椒粉	
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；红花椒鲜红色、或紫红色。	青花椒粉为棕褐色或灰褐色；红花椒粉为棕红色或褐红色。	取样品10-50g，置于白色容器中，在充足的自然光下目测、鼻嗅、品尝。
气味	气味清香、芳香，无异味。	气味清香、芳香，无异味。	清香，舌感麻味浓、刺舌	
油腺形态	油腺大面饱满	油腺凸出	-	
杂质	无刺、霉腐粒，具种子、成果穗具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。	无肉眼可见外来杂质。	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	鲜花椒、保鲜花椒		干花椒		花椒粉		
	一级	二级	一级	二级	一级	二级	
精油, ml/100g ≤	0.9	0.7	5.0	4.0	2.5	1.5	GB/T 17527
不挥发性乙醚提起物, % ≤	1.8	1.6	7.5	6.5	7.0	5.0	GB/T 12929. 12
水分, % ≤	85		13.0		12.0		GB 5009. 3
总灰分, % ≤	6.0		6.0		6.0		GB 5009. 4
磨碎细度 (30 孔/cm ²) 筛上 残留量, g/mg ≤	-		-		2.5		GB/T 12929. 4
酸不溶性灰分, ml/100g ≤	5.0						GB 5009. 4

4.4 污染物限量

应符合GB2762的规定, 严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅 (以Pb计), mg/kg ≤	2.4	GB 5009.12

4.5 农药最大残留限量

应符合GB2763的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按JJF1070规定的方法检验。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.8 食品加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批次。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽取，抽样基数不得少于200袋(瓶)，抽样量为12袋(瓶)，分为两份，一份检验，一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前须经本公司质量检验部门检验合格，并签发合格证后方可出厂。出出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、杂质、精油、酸不溶性灰分。

5.4 型式检验

正常情况下，每半年至少进行一次，型式检验项目为本标准规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原料、生产工艺、生产设备发生较大变化时；
- b) 产品停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 检验规则

该产品检验项目中全部检验合格，判定该产品为合格产品；若检验结果中有任一项指标不合格时，允许用留样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输及贮存

6.1 标志

6.1.1 产品销售包装的标识及标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料及容器应符合相应食品包装材料安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、卫生，有防雨、防潮、防晒设施。装运时应轻拿轻放，防止挤压，不得与有毒、有异味、有污染、有害的物品混装、混运。

6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风干燥、有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠设施的仓库内。不得与有毒、有害、易污染的物品混贮。产品应该离地离墙堆放，堆码高度以提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。

如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 6 月 1 日至 2023 年 6 月 12 日在上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。

备案单位（盖章）：

2023年6月8日



备案单位主要负责人（签字）：

2023年6月8日

