



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30391—2024

代替 GB/T 30391—2013

## 花 椒

Huajiao pepper(Szechuan pepper)

2024-09-29 发布

2025-04-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布



## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 要求 .....	2
4.1 感官指标 .....	2
4.2 理化指标 .....	2
5 试验方法 .....	2
5.1 取样方法及试样制备 .....	2
5.2 感官检验 .....	2
5.3 水分含量的测定 .....	2
5.4 挥发油的测定 .....	3
5.5 总灰分的测定 .....	3
5.6 闭眼椒、同源异物含量的测定 .....	3
6 检验规则 .....	3
6.1 组批及抽样 .....	3
6.2 检验类别 .....	3
6.3 判定规则 .....	3
7 标志 .....	4
8 包装、贮存、运输 .....	4
8.1 包装 .....	4
8.2 贮存 .....	4
8.3 运输 .....	4





## 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：

- 更改了范围的表述，删除了鲜花椒、冷藏花椒（见第1章，2013年版的第1章）；
- 更改了部分术语和定义，删除了“鲜花椒”“冷藏花椒”“干花椒”“过油椒”“色泽”“杂质”，更改了“外来物”的定义，增加了“同源异物”的术语和定义，更改了术语中花椒的英文对应词（见第3章，2013年版的第3章）；
- 删除了采收、干制的内容（见2013年版的第4章）；
- 更改了感官指标的要求，删除了鲜花椒及冷藏花椒的感官指标（见4.1，2013年版的5.2）；
- 更改了理化指标的要求，删除了“不挥发性乙醚提取物”的指标要求，删除了鲜花椒及冷藏花椒的理化指标（见4.2，2013年版的5.3）；
- 删除了卫生指标（见2013年版5.4）；
- 更改了感官、水分含量、挥发油含量、总灰分的试验方法（见5.2~5.5，2013年版的6.2，6.4~6.6）；
- 删除了杂质、不挥发性乙醚抽提物、异物、卫生指标的试验方法（见2013年版6.3，6.7~6.9）；
- 增加了外来物、闭眼椒、同源异物的试验方法（见5.6）；
- 更改了包装、贮存和运输的要求，将部分要求条款变为推荐条款，删除了冷藏花椒的贮存和运输要求（见第8章，2013年版的第9章）。

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。

本文件由全国辛香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、宏芳生物科技(昆山)有限公司、驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司、南京财经大学、中国标准化研究院、湖南农业大学、贵阳晨光生物科技有限公司、四川家和原味香料有限公司、西北农林科技大学、中国检验检疫科学研究院、中国经济林协会、四川美料美味食品科技有限公司、中国热带农业科学院香料饮料研究所、山东百佳食品有限公司、西南大学、江苏大学、南京农业大学、中国农业大学、上海味好美食品有限公司、昭通市大成农业开发有限责任公司、洪雅县和鑫农业科技发展有限公司、江苏省产品质量监督检验研究院、四川省农业特色植物研究院、山东九鑫生物工程有限公司、四川惠椒多多科技有限公司、甘肃省农业科学院、南京市蔬菜行业协会、眉山市产品质量监督检验所。

本文件主要起草人：黄晓德、张锋伦、王振光、李强、傅雷、杨文建、杨莎、张卫明、魏安智、黄兴太、焦利卫、吴耀军、陈颖、史波林、刘继华、武亚明、谷风林、王文俊、韩海周、高巍、阚建全、陈国庆、王玮、张燕、张迪、刘永红、赵伯涛、张慧、赵孔发、余和春、毛学军、张大存、费希同、王彦奇、单承莺、李雪、曾攀、邢冉冉、欧巧明、于宁、李成康、刘玉林、李伟、廖建智、束成杰、周至均、吴银明、孙晓霞。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2013年首次发布为GB/T 30391—2013；
- 本次为第一次修订。



# 花 椒

## 1 范围

本文件规定了花椒和花椒粉的质量指标、检验规则、标志，以及包装、贮存、运输要求，描述了相应的试验方法。

本文件适用于作为食品调味料用的花椒、花椒粉的质量评定及其贸易。

## 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—2016 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4—2016 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 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定
- GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**花椒** **Huajiao pepper ( Szechuan pepper )**

芸香科花椒属植物花椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.)、竹叶椒 (*Zanthoxylum armatum* DC.) 和青椒 (*Zanthoxylum schinifolium* Sieb. et Zucc.) 的干燥果皮。

### 3.2

**花椒粉** **Huajiao pepper powder**

鲜花椒果实经干燥、去籽、去杂、粉碎、筛选工艺加工而成的粉状产品。

### 3.3

**闭眼椒** **closed exocarp of Huajiao pepper**

干燥后果皮未开裂或开裂不充分、椒籽未脱出的花椒果实。

### 3.4

**霉粒** **moldy Huajiao pepper**

霉变的花椒果实。

### 3.5

**外来物** **foreign matter**

正常视力或校正视力条件下可见的不属于花椒植物所有的物质。

### 3.6

**同源异物** **Huajiao pepper extraneous matter**

正常视力或校正视力条件下可见的来自花椒植物本身的非果皮部位的组织、器官及其破碎物。

## 4 要求

## 4.1 感官指标

花椒和花椒粉感官指标应符合表1的要求。

表1 花椒和花椒粉感官指标

项目	花椒	花椒粉
形态	果皮完整，无破碎，油腺凸出	粒度均匀，无结块
色泽	青花椒为褐色或绿褐色；红花椒为鲜红或紫红色	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	清香、芳香，无异味	芳香，无异味
滋味	具有花椒特有的麻味	具有花椒特有的麻味
外来物、霉粒	不应检出	不应检出

## 4.2 理化指标

以挥发油含量为依据，将花椒、花椒粉分为一、二两个等级，花椒及花椒粉理化指标应符合表2的要求。



表2 花椒、花椒粉理化指标

项目	花椒		花椒粉	
	一级	二级	一级	二级
挥发油含量（干态）/（mL/100 g）	≥3.0	≥2.5	≥2.5	≥1.5
水分（质量分数）/%	≤12.0			
总灰分（质量分数，干态）/%	≤10.0		≤10.0	
闭眼椒（质量分数）/%	青花椒≤35； 红花椒≤15		—	
同源异物（质量分数）/%	椒籽含量≤3； 果梗≤3		—	

## 5 试验方法

## 5.1 取样方法及试样制备

花椒取样按 GB/T 12729.2 执行。粉末试样制备按 GB/T 12729.3 执行。

## 5.2 感官检验

观察样品的形态、色泽，有无外来物、霉粒，鼻嗅辨花椒香气浓淡，有无异味；随机在试样中取出1粒~2粒花椒，放入口中嚼烂，品尝其麻味强弱。

## 5.3 水分含量的测定

按 GB 5009.3—2016 中第三法描述的方法测定。



#### 5.4 挥发油的测定

按 GB/T 30385 描述的方法测定。

#### 5.5 总灰分的测定

按 GB 5009.4—2016 中第一法描述的方法测定。

#### 5.6 闭眼椒、同源异物含量的测定

按 GB/T 12729.5 描述的方法测定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批及抽样

##### 6.1.1 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。

##### 6.1.2 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，干花椒的实验室样品总量不应少于 2 kg，花椒粉的取样量不少于 500 g；批量在 1 000 kg 以上的货物取 0.5%、500 kg~1 000 kg 取 1%、200 kg~500 kg 取 2%、200 kg 以下取 2 kg 的混合小样。

#### 6.2 检验类别

##### 6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官指标、水分、挥发油、总灰分和外来物。

##### 6.2.2 型式检验

型式检验项目为第 4 章的全部项目。正常生产每 6 个月进行一次型式检验。

有下列情形之一时，也应进行型式检验：

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

#### 6.3 判定规则

##### 6.3.1 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。

##### 6.3.2 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。

## 7 标志

下列各项应直接标注在包装上：

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

## 8 包装、贮存、运输

### 8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装宜用聚乙烯薄膜袋（厚度 $\geq 0.18$  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。

### 8.2 贮存

贮存库应干燥洁净，花椒、花椒粉宜低温贮存，库房应防潮，垛高不宜超过 3 m，不应与有异味的物品混放。

### 8.3 运输

运输途中应防止日晒雨淋，不应与有异味的物品混运；不应使用受污染的运输工具装载。

