

ICS 67.220.10  
X 66

# DBS50

## 重 庆 市 地 方 标 准

DBS 50/ 003—2014

---

### 食品安全地方标准 保鲜花椒

2014 - 10 - 01 发布

2015 - 07 - 01 实施

---

重庆市卫生和计划生育委员会 发布



## 前 言

本标准代替并废止DBS50/ 003-2011《食品安全地方标准 保鲜花椒》。与DBS50/ 003-2011相比，除编辑性修改以外，主要技术变化如下：

- 修改了感官要求；
  - 取消了总灰分及酸不溶性灰分指标；
  - 修改了污染物限量，污染物限量引用GB 2762；
  - 取消了辛硫磷、草甘膦、水胺硫磷、克螨特指标，农药最大残留限量引用GB 2763；
- DBS50/ 003-2011的历次版本发布情况为：无。



# 食品安全地方标准

## 保鲜花椒

### 1 范围

本标准适用于以鲜花椒为原料，经清理、灭酶、真空包装等工艺制成的预包装保鲜花椒。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

### 3 技术要求

#### 3.1 鲜花椒

鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒，具有鲜花椒固有的滋味和气味、无异味，无外来杂质。

#### 3.2 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
色泽和外观	鲜绿色或黄绿色，无霉粒、腐烂粒	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝
气味与滋味	具有鲜花椒固有的滋味和气味，无异味	
杂质	无粗枝大叶，无花椒刺，允许有少量细枝叶和细蒂柄，无正常视力可见的其他外来杂质	

#### 3.3 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	
水分/（mL/100g）	≤	75	GB 5009.3 第三法
挥发油（以干基计）/（mL/100g）	≥	2.5	附录A

#### 3.4 污染物限量

应符合GB 2762对香辛料类的规定。

**DBS50/ 003—2014**

**3.5 农药最大残留限量**

应符合GB 2763及国家有关规定和公告。

**3.6 食品添加剂**

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 和相关公告的规定。

**3.7 食品生产加工过程的卫生要求**

应符合GB 14881的规定。

**4 其他**

预包装食品标签应符合GB 7718的相关规定。

附录A  
(规范性附录)  
挥发油的测定方法

### A.1 仪器装置

如图A.1, 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叉处应与基准线平行。

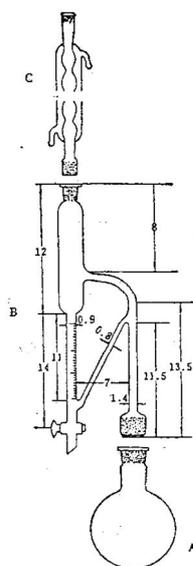


图 A.1

### A.2 试样制备

取100g以上样品, 用粉碎机将其粉碎, 混合均匀, 备用。

### A.3 测定

称取约相当于含挥发油0.5mL~1.0mL的上述制备试样(精确至0.01g), 置烧瓶中, 加水300mL~500mL与玻璃珠数粒, 混匀后, 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。

挥发油含量按公式(A.1)计算:

$$T = \frac{V}{M} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

$T$ ——花椒挥发油含量, mL/100g;

$V$ ——收集到的油容量, mL;

$M$ ——试验样品的干基质量, g。