

ICS 67.220.10
CCS X 66

LY

中华人民共和国林业行业标准

LY/T 3262—2021

主要香调料产品质量等级

Quality grades of products for main spices

2021-06-30 发布

2022-01-01 实施

国家林业和草原局 发布

中华人民共和国林业
行业标准
主要香调料产品质量等级

LY/T 3262—2021

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2022年1月第一版

*

书号: 155066·2-36274

版权专有 侵权必究

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。

本文件由全国经济林产品标准化技术委员会(SAC/TC 557)提出并归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区林业科学研究院、西北农林科技大学、河北省林业和草原科学研究院、中国标准化研究院、广西壮族自治区分析测试研究中心、贵州省林业科学研究院、广西壮族自治区国有钦廉林场、广西桂平悦达香料有限公司、广西庚源香料有限责任公司。

本文件主要起草人：李开祥、魏安智、郭伟珍、林葵、李军集、席兴军、黄开顺、赵京献、曾祥艳、梁文汇、林国友、侯娜、梁晓静、廖健明、王坤、贺春燕、马尧、徐惠、孙现平、张思敏、罗云龙、邓力、陈卫国、郭飞、张笱晦、覃继承。

主要香调料产品质量等级

1 范围

本文件规定了八角(*Illicium verum* Hook.f.)、肉桂(*Cinnamomum cassia* Presl)、花椒(*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.)产品的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本文件适用于八角产品(大红八角、角花八角、干枝八角)、肉桂产品(板桂、桂通、烟仔桂、桂碎)、花椒产品(红花椒、青花椒)的质量等级评定。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 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 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
- GB/T 17527 胡椒精油含量的测定
- 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

大红八角 da-hong star anise

秋季成熟期采收,经脱青处理后晒干或烘干的八角果实。

3.2

角花八角 jiao-hua star anise

春季成熟期采收,经脱青处理后晒干或烘干的八角果实。

3.3

干枝八角 gan-zhi star anise

落地自然干燥的八角果实。

3.4

碎口 broken-fruit

八角破裂后 1~4 瓣连结在一起的碎体。

3.5

板桂 cassia lignea board

从肉桂树主干剥取的皮,加工成纵边内卷或不卷的板状产品。