



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

草果

Tsao-ko

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2023年09月26日)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

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。

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

本文件主要起草人：

草果

1 范围

本文件规定了草果的术语和定义、产品分类、技术要求、试验方法、标志、包装、运输、贮存。
本文件适用于以鲜草果为原料，经挑选、干燥、包装制成的草果。

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。

下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。

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 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量测定

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

草果 *tsao-ko*

姜科豆蔻属植物草果（*Amomum tsaoko* Crevost et Lemarie）经干燥的果实。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料草果应新鲜，无虫蛀，无霉变。

4.2 感官指标要求

感官指标应符合表1的规定。

表 1 感官指标要求

项 目	气 味
形态	椭球形，果实完整无破损，无零散果柄，无霉变，果面干爽
色泽	浅褐色至深褐色
气味	具有草果特有芳香气味，无异味
滋味	辛辣，无不良味道
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标要求

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标要求

项 目	指 标	检 验 方 法	
单果重/g	≥	1.5	5.2.1
果柄长度/mm	≤	5	5.2.2
破碎果率/%	≤	10	5.2.3
水分含量/%	≤	14.0	GB 5009.3
总灰分（以干基计）/%	≤	10.0	GB 5009.4
草果精油/%	≤	1.0	GB/T 7652

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JF 1070规定的方法检验。

5 试验方法

5.1 感官检测

取混合样品100 g于白搪瓷盘内，自然光下目测产品形态、色泽、有无肉眼可见的外来杂质，鼻嗅其气味，随机取2个~3个果实清洗后品尝滋味。

5.2 理化指标检测

5.2.1 单果重

称取混合样品1 000 g（精确至0.01 g）于托盘中，对果实数量计数后按式（1）进行计算。

$$m = \frac{M}{N} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m ——样品单果重，单位为克（g）；

M ——样品总质量，单位为克（g）；

N ——果实的数量，单位为个。

5.2.2 果柄长度

用直尺测量 3 次取平均值。

5.2.3 破碎果率

称取混合样品1 000 g（精确至0.01 g）于托盘中，调出开裂、破损、破碎果称重，按式（2）进行计算。

$$P = \frac{m_1}{M} \times 100 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P ——破碎果率，以质量百分数表示。

m_1 ——开裂、破损、破碎果的质量，单位为克（g）；

M ——样品总质量，单位为克（g）。

5.2.4 水分含量的测定

按GB 5009.3 第三法的规定测定。

5.2.5 总灰分的测定

按GB 5009.4 第一法的规定测定。

5.2.6 草果精油的测定

按GB/T 30385规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 取样

6.1.1 组批

同品种、同等级、同生产日期、同一次发运的草果产品为一批，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

成批包装的草果按GB/T 127292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检验样品，检验样品总量不得少于2kg；批量在1000 kg以上的货物抽取0.5%、500 kg~1000 kg取1%、200 kg~500 kg取2%、200 kg以下取2 kg的混合小样。

6.2 检验类别和判定规则

6.2.1 出厂检验

出厂检验项目为感官、水分、挥发油、总灰分和杂质。

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。

此外有下列情形之一时，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。

6.2.3 判定规则

6.2.3.1 出厂检验及判定规则

出厂检验项目全部符合本文件规定的，判定为合格。

出厂检验项目如存在项目不符合本文件规定时，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。

6.2.3.2 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、产地；
- b) 生产企业名址、电话；
- c) 保质期、合格标志；
- d) 净重；
- e) 生产日期。

8 包装、运输、贮存

8.1 包装

包装材料应符合食品卫生要求。内包装应用聚乙烯薄膜袋（厚度不小于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

应贮存于阴凉、干燥、通风的库房中；不得与有毒有害的物品混贮；贮存应离地20 cm 以上，隔墙15 cm以上，产品堆码层次不超过8层。

8.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防曝晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。