ICS 67.080.01
B 36

GH

# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1289—2020

# 干花椒流通规范

Specification of circulation for dried prickly ash

行业标准信息服务平台

2020－06－04 发布　　2020－09－01 实施

中华全国供销合作总社　发布

# 前　言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会（SAC/TC408）归口。

本标准起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院、陕西为康食品科技股份有限公司、华测检测认证集团北京有限公司、涉县青阳山农产品专业合作社。

本标准起草人：刘英杰、黄晓德、赵伯涛、崔岩、钱骅、陈斌、赵永平。

行业标准信息服务平台

# 干花椒流通规范

## 1 范围

本标准规定了干花椒流通的基本要求、包装、贮存、运输、销售、召回等内容。

本标准适用于干花椒产品的流通过程。

## 2 规范性引用文件

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB 8946 塑料编织袋通用技术要求

GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准

GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则

GB/T 30391 花椒

《食品召回管理规定》（国家质量监督检疫总局 [2007] 第98号令）

## 3 术语与定义

3.1

**干花椒 dried prickly ash**

鲜花椒经自然晒干或人工干燥工艺后得到的花椒产品。

## 4 基本要求

### 4.1 质量

干花椒在流通环节应进行包装，在贮存、运输、销售等流通环节中干花椒的质量应符合GB/T 30391的要求。

### 4.2 文件记录

流通环节中包装、贮存、运输、销售、召回环节应建立控制文件，应具有可追溯性记录，包括包装人员健康状况、培训、考核、包装操作、产品出入库、仓库温湿度、运输人员名单、装卸时间、装卸地点以及销售商名称、地址、销售时间等记录。

## 5 包装

行业标准信息服务平台

### 5.1 包装材料

包装材料应无毒、清洁、干燥、无污染、无异味，具有一定的透气性、抗压性和防潮性。

### 5.2 包装容器

包装容器选用复合薄膜袋、塑料编织袋或瓦楞纸箱，复合薄膜袋应符合GB/T 21302的规定，塑料编织袋应符合GB/T 8946的规定，瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

### 5.3 包装场所

包装场所应清洁、卫生、干燥，场所出入口应配备更衣间（柜）、洗手消毒设施和通风除尘装置。

### 5.4 包装人员

5.4.1 包装人员应持有有效的健康合格证。

5.4.2 应建立包装人员培训考核制度，上岗前经过技能培训。

### 5.5 包装管理

5.5.1 符合质量要求的干花椒才能进行包装，干花椒包装时应按产品的品种、等级分别包装。

5.5.2 包装操作人员直接接触干花椒产品前，应穿戴整洁的工作服，清洁双手。

5.5.3 包装过程应避免污染，干燥剂、脱氧剂等不应直接接触产品。

5.5.4 包装内应放置该批次干花椒的产地说明和质量检验合格证明。

### 5.6 包装标识

标识应内容规范，字迹清晰、明显、持久、易于辨认和识读，并符合GB/T191和GB7718的规定。

## 6 贮存

### 6.1 贮存场所

6.1.1 贮存场所应远离河道、垃圾场、化工厂等污染性场所，且未贮存过影响干花椒质量的物质。

6.1.2 贮存场所应设置防鼠、鸟、蚊虫等有害生物进入的设施。

6.1.3 贮存场所应阴凉、通风、干燥和清洁。

### 6.2 贮存管理

6.2.1 应按干花椒的品种、等级、批次进行分别贮存。

6.2.2 贮存应遵循“先进先出”原则。

6.2.3 袋装干花椒贮存时堆垛应离墙、离地 30 cm 以上，堆码整齐，大堆垛应留走道和通风道。

6.2.4 散装干花椒贮存时地面应清扫干净并衬垫隔离物。

## 7 运输

### 7.1 运输工具

运输工具应清洁、卫生、干燥、无污染、无异味。

农业标准信息服务平台

### 7.2 运输管理

7.2.1 运输装载前应对运输工具进行检查维护，并进行清洁。

7.2.2 干花椒运输装卸搬运时应轻搬、轻放，不得与存在污染风险的产品混运。

7.2.3 运输过程中应采取防曝晒、防污染、防雨淋、防潮措施。

## 8 销售

### 8.1 销售场所

干花椒销售场所应清洁、卫生、干燥。

### 8.2 销售管理

8.2.1 干花椒应根据产品类型分区陈列，不得销售过期和变质的产品。

8.2.2 散称销售的干花椒应采取遮盖、封闭、分区放置等防污染措施。

8.2.3 未上架销售的干花椒应封闭在原包装内贮存。

## 9 召回

对由于生产、贮存、运输原因造成的某一批次或类别的不安全产品，应按照《食品召回管理规定》（国家质量监督检疫总局[2007]第98号令）执行。

行业标准信息服务平台