



中华人民共和国国家标准

GB/T 47140—2026

地理标志产品质量要求 汉源花椒

Quality requirements for product of geographical indication—
Hanyuan red pepper

2026-01-28 发布

2026-05-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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 产地范围 1

5 产地环境 2

6 技术要求 2

7 试验方法 3

8 检验规则 4

9 标志、包装、贮存、运输和保存..... 5

附录 A（规范性） 地理标志产品汉源花椒产地范围 6

附录 B（资料性） 种植技术 7

参考文献 10

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由国家知识产权局提出。

本文件由全国知识管理标准化技术委员会(SAC/TC 554)归口。

本文件起草单位：汉源县市场监督管理局、汉源县农业农村局、汉源县花椒协会、四川农业大学、四川省林业科学研究院、四川五丰黎红食品有限公司、四川大学。

本文件主要起草人：白仑、胡文、肖思思、王景燕、陈善波、文堂军、钟凯、李万茂、张皓、杜登武、周意。

地理标志产品质量要求

汉源花椒

1 范围

本文件界定了汉源花椒的术语,规定了产地范围、产地环境、技术要求、检验规则、标志、包装、贮存、运输和保存,描述了相应的试验方法。

本文件适用于地理标志产品汉源花椒的生产、加工、流通、检验,也适用于地理标志产品汉源花椒的产权保护和管理。

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 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
- GB/T 30391 花椒
- GB/T 38495 感官分析 花椒麻度评价 斯科维尔指数法
- GH/T 1291 花椒及花椒加工产品 花椒酰胺总含量的测定 高效液相色谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

GB/T 30391 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

汉源花椒 Hanyuan red pepper; Hanyuan huajiao

选用产地范围内出产的新鲜贡椒果实为原料,经干制、筛选等工序制作而成,具有粒大油重、色泽丹红、芳香浓郁、醇麻爽口特征的干花椒产品。

注:贡椒果实俗称“子母椒”或“娃娃椒”,指花椒果实上并蒂附生 1 粒~3 粒纯肉小椒粒。

4 产地范围

地理标志产品汉源花椒产地范围限于国家知识产权行政管理部门发布的批准公告中的产地范围,即四川省汉源县现辖行政区域,具体范围按附录 A。