ICS 67.080.20
X 26
备案号：15276—2004

DB46

海　南　省　地　方　标　准

DB46/T 33—2004

胡椒粉

Pepper　ground

2004-04-05 发布　　2004-06-01 实施

海南省质量技术监督局 发布

前　　言

本标准由海南省质量技术监督局提出。
本标准起草单位：海南省琼海质量技术监督局、中国热带农业科学院分析测试中心。
本标准主要起草人：何子梓 陈善川 刘洪升 何秀芬。

胡椒粉

Pepper ground

1 范围

本标准规定了胡椒粉的定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则、标志标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于胡椒粉(包括纯胡椒粉和配制胡椒粉)的质量评定和贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 191 包装储运图示标志
GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌检验
GB/T 5009.10 食品中粗纤维的测定方法
GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
GB/T 5009.12 食品中铅的测定
GB 7718 预包装食品标签通则
GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(neq ISO 948:1980)
GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(neq ISO 927:1982)
GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(neq ISO 939:1980)
GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(neq ISO 928:1980)
GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶灰分的测定
GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽取物的测定(neq ISO 1108:1980)
GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(eqv ISO 1028:1980)
GB/T 17528 胡椒碱含量的测定-分光光度法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 定义

3.1 黑胡椒粉 black pepper ground

采用有果皮的胡椒干果加工研磨后所得的胡椒制成品.

3.2 白胡椒粉 white pepper ground

采用去掉果皮的胡椒干果加工研磨后所得的胡椒制成品.

3.3 纯胡椒粉 pure and unadulterated pepper

将纯胡椒干果，不添加任何外来物质，磨碎后的所得的胡椒制成品。

3.4 配制胡椒粉 prepared pepper

将胡椒干果与部分可食用辅料(如炒干米粉、其它香料)一起按比例混合研磨所得的可方便调味的胡椒制成品。

3.5 外来杂质 extraneous matter

胡椒果及调味必需(配方需要)的可食用辅料以外的物质。

4 产品分类

4.1 调味胡椒粉根据其胡椒粒用量分为纯胡椒粉和配制胡椒粉两类。

4.2 纯胡椒粉根据其原料分为白胡椒粉和黑胡椒粉。

4.3 配制胡椒粉根据其质量分为一级配制胡椒粉和二级配制胡椒粉。

4.3.1 一级配制胡椒粉为含50%以上胡椒粒配制加工的产品。

4.3.2 二级配制胡椒粉为含10%以上胡椒粒配制加工的产品。

5 要求

5.1 原材料要求

胡椒果必须新鲜良好、成熟饱满。无腐烂变质、病虫害，辅料、香料原料必须新鲜良好、无腐烂变质。

5.2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 胡椒粉感官指标要求

项 目	要 求					
	纯胡椒粉		一级配制胡椒粉		二级配制胡椒粉	
	白胡椒粉	黑胡椒粉	白胡椒粉	黑胡椒粉	白胡椒粉	黑胡椒粉
色泽	浅黄色	灰褐色	浅黄色	灰褐色	浅黄色	灰褐色
外观	粉状，无结团		粉状、无结团		粉状、无结团	
滋味和气味	具有强烈胡椒的香辛辣味		具有较强胡椒的香辛辣味		具有胡椒的香辛辣味	
杂质和污物	无外来杂质和污物					

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 胡椒粉理化指标

项 目	指 标					
	纯胡椒粉		一级配制胡椒粉		二级配制胡椒粉	
	白胡椒粉	黑胡椒粉	白胡椒粉	黑胡椒粉	白胡椒粉	黑胡椒粉
水分（最大值）,%（m/m）	13.0	14.0	13.5	14.5	14.0	15.0
胡椒碱（干态下最小值）,%（m/m）	4.2	4.2	2.0	2.0	0.5	0.5
总灰分（干态下最大值）,%（m/m）	3.5	6.0	3.5	6.0	3.5	6.0
粗纤维（干态下最大值）,%（m/m）	6.5	14.5	6.5	14.5	6.5	14.5
不挥发性乙醚抽取物（干态下最小值）,%（m/m）	6.5	6.0	3.0	3.0	2.0	2.0
酸不溶灰分（干态下最大值）,%（m/m）	0.3	0.8	0.5	0.8	0.8	0.8

5.4　卫生指标

胡椒粉卫生指标应符合表3的要求。

表 3　胡椒粉卫生指标

项　　目		检验方法
铅（以Pb计）mg/ kg	≤	1.0
砷（以As计）mg/ kg	≤	0.5
菌落总数，个/g	≤	30000
大肠菌群，个/100g	≤	30
霉菌计数，个/g	≤	100
致病菌(肠道致病菌和致病性球菌)		不得检出

5.5　净含量允差

胡椒粉净含量负偏差应符合表4的要求。

表 4　胡椒粉净含量负偏差

净含量	负偏差	
Q	Q 的百分比	g
5～50g	9	—
50～100g	—	4.5
100～200g	4.5	—
200～300g	—	9
300～500g	3	—
500～1kg	—	15
1kg～10kg	1.5	—
10kg～15kg	—	150
15kg～25kg	1.0	—

5.6　农药残留的限量

执行国家相关规定。

6　试验方法

6.1　感官指标的检验

6.1.1　外观、色泽检验

取出二件以上样品倒入干净的白色瓷盘中，反复翻动，用肉眼先观察产品外表、色泽、形状是否正常。

6.1.2　气味与滋味检验

通过鼻闻、口尝检查是否有胡椒特有的香辛辣风味，无异味。

6.1.3　外来杂质的检验

按GB/T 12729.5 规定方法检验。

6.1.4　污物检验

GB/T 12729.13 规定方法检验。

6.2 理化指标和卫生指标检验

6.2.1 水分

按GB/T 12729.6规定执行。

6.2.2 总灰分

按GB/T 12729.7规定执行。

6.2.3 不挥发性乙醚萃取物

按GB/T 12729.12规定执行。

6.2.4 胡椒碱

按GB/T 17528规定执行。

6.2.5 酸不溶灰分

按GB/T 12729.9规定执行。

6.2.6 粗纤维

按GB/T 5009.10规定执行。

6.2.7 铅

按GB/T 5009.12规定执行。

6.2.8 砷

按GB/T 5009.11规定执行。

6.2.9 菌落总数

按GB/T 4789.2规定执行。

6.2.10 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定执行。

6.2.11 霉菌计数

按GB/T 4789.17规定执行。

6.2.12 致病菌

按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10、GB/T 4789.11规定执行。

6.3 净含量允差检验

按JJF 1070规定执行。

6.4 农药残留限量检验

按国家相关规定执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一品种、同一等级、同一包装、同一规格、同一生产日期的胡椒粉产品为一批次。

7.2 抽样方法

按照GB/T 12929.2规定执行。

7.3 交收(出厂) 检验

每批产品交收(出厂)前,生产单位应进行检验,检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

交收(出厂)检验内容为感官要求中色泽、气味与滋味、外来杂质，水分、净含量和包装、标志、标签。

7.4 型式检验

7.4.1 型式检验是对产品质量进行全面考核，有下列情形之一者应对产品质量进行型式检验。

a) 新产品试制或原料、工艺、设备有较大改变时；

b) 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；

c） 前后两次抽样检验结果差异较大时。

7.4.2 型式检验时,应按第 5 章规定的要求进行检验。

7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本标准规定要求的产品，则判该批产品为合格。

7.5.2 凡不符合第 5 章要求或卫生指标有一项不符合要求的产品，均判为不合格产品。

7.5.3 交收检验时按 7.3 条规定的项目检验,有一项不符合要求的产品,均判为不合格。

7.5.4 型式检验规定要求检验的各项，有一项不合格即判为不合格。

7.6 复检

对检验结果有争议时，应对保留样进行复检或在同批产品中重新按GB/T 12729.2规定加倍取样，对不合格项目进行复检，以一次复检为限，以复检结果为准。

8 标志标签

8.1 标志

包装储运图示标志应符合 GB 191 规定。

8.2 标签

胡椒粉的包装标签除应符合GB 7718的规定外，应明确标注“纯胡椒粉”、“一级配制胡椒粉”或“二级配制胡椒粉”。

9 包装

9.1 包装材料使用洁净、无毒、完好且不影响胡椒粉质量的材料包装。

9.2 包装要牢固、密封、防潮、整洁、能保护胡椒粉品质。

10 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防潮、防雨、防曝晒；装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混装混运。

11 贮存

产品应贮于清洁、干燥、阴凉、避光、无异味的专用仓库中，仓库周围应无异气味污染。产品应单独、密封贮存。产品应防吸附、防高温、防光照、防氧化。