



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—202x

## 胡椒粉质量通则

General rule for the quality of pepper powder

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



## 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 产品分类 .....	1
5 技术要求 .....	1
5.1 原料要求 .....	1
5.2 感官要求 .....	2
5.3 理化指标 .....	2
5.4 净含量 .....	2
6 试验方法 .....	2
6.1 感官检验 .....	2
6.2 理化指标检验 .....	2
6.3 净含量 .....	3
7 检验规则 .....	3
7.1 组批 .....	3
7.2 抽样 .....	3
7.3 出厂检验 .....	3
7.4 型式检验 .....	3
7.5 判定规则 .....	3
8 标签、标志 .....	3
9 包装 .....	3
10 运输 .....	3
11 贮存 .....	4
参考文献 .....	5



## 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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本文件起草单位：安记食品股份有限公司、浙江正道生物科技有限公司。

本文件主要起草人：林肖芳、周倩、孙进、毛睿涵。



# 胡椒粉质量通则

## 1 范围

本文件界定了胡椒粉产品的术语和定义，规定了技术要求、检验规则、包装、标签、标志、运输、贮存，给出了产品分类，描述了相应的试验方法。

本文件适用于胡椒粉的生产、检验和销售。

## 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 5009.3—2016 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 7900 白胡椒  
GB/T 7901 黑胡椒  
GB/T 15691—2008 香辛料调味品通用技术条件  
GB/T 17527 胡椒精油含量的测定  
GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**胡椒粉** **pepper powder**

胡椒粉经除杂、筛分、磨碎，而不加任何添加物加工得到的香辛料调味品。

### 3.2

**胡椒果** **piper berry**

胡椒科植物胡椒的干燥近成熟或者成熟的果实。

## 4 产品分类

按照产品色泽不同分为以下两类。

- a) 白胡椒粉：白胡椒果经除杂、筛分、磨碎，而不加任何添加物加工得到的胡椒粉。
- b) 黑胡椒粉：黑胡椒果经除杂、筛分、磨碎，而不加任何添加物加工得到的胡椒粉。

## 5 技术要求

### 5.1 原料要求

5.1.1 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

5.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

## 5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	
	白胡椒粉	黑胡椒粉
色泽	浅灰白色	浅灰黑色
香气	具有浓郁的胡椒香气	
滋味	具有辛辣的胡椒滋味	
形态	粉末状，无异物	

## 5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目		指标	
		白胡椒粉	黑胡椒粉
筛上残留量/ (g/100 g)	≤	2.5	2.5
水分含量/ (g/100 g)	≤	14.0	13.0
总灰分/ (g/100 g)	≤	3.5	6.0
胡椒碱/ (g/100 g)	≥	4.0	
胡椒精油 (干态) / (mL/100 g)	≥	0.7	1.0

## 5.4 净含量

净含量要求见《定量包装商品计量监督管理办法》。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

称取 10 g 样品，平铺于洁净的白瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽和形态，闻其香气，并取少许放于舌尖，仔细品尝其滋味。

### 6.2 理化指标检验

6.2.1 筛上残留量（筛网孔径 0.63 mm）的测定按 GB/T 15691—2008 中 7.2 执行。

6.2.2 水分含量的测定按 GB 5009.3—2016 中第三法执行。

6.2.3 总灰分的测定按 GB 5009.4 执行。

6.2.4 胡椒碱的测定按 GB/T 17528 执行。

6.2.5 胡椒精油的测定按 GB/T 17527 执行。



### 6.3 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

以同一条件、同一天生产的同一品种、同一规格的产品为一批。

### 7.2 抽样

按照实际需要 from 每批产品中随机抽取数瓶（袋），分别用于感官要求、理化指标检验和留样。

### 7.3 出厂检验

7.3.1 每批产品应进行出厂检验。

7.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、筛上残留量、水分含量和总灰分。

### 7.4 型式检验

7.4.1 型式检验项目包括 5.2 和 5.3 中规定的全部项目及有关规定要求的项目。

7.4.2 正常生产时型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行：

- a) 新产品投产前；
- b) 停产半年以上，恢复生产时；
- c) 更改主要原料，可能影响产品质量时；
- d) 更改关键工艺或设备，可能影响产品质量时；
- e) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家有关部门提出进行型式检验要求时；
- g) 对质量有争议，需要仲裁时。

### 7.5 判定规则

7.5.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该批产品为符合本文件。

7.5.2 检验结果中有一项及以上不符合 5.2 和 5.3 的要求时，可从原批次产品中加倍抽样复检。若复检结果符合 5.2 和 5.3 的全部要求，则判定该批产品为符合本文件；否则判定为不符合本文件。

## 8 标签、标志

8.1 标签、标志的标注内容应符合相应国家标准和有关规定。

8.2 产品应标明所执行的产品标准的代号和顺序号、产品类别（白胡椒粉或黑胡椒粉）。

## 9 包装

包装材料和容器应完整、紧密、无破损，并符合相应的国家标准和有关规定。

## 10 运输

产品在运输过程中应轻拿轻放，防止日晒、雨淋，运输工具应清洁卫生，不应与有毒、有害、有污

染的物品混运。

## 11 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，有防潮、防蝇、防尘、防鼠等设施。产品堆码整齐，不应与有毒、有害、有污染的物品混堆混放。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）
-