
中国食品土畜进出口商会团体标准

T/CFNA 6113-2020

黑胡椒 Black Pepper

(征求意见稿)

2020-12-31 发布

2021-03-01 实施

中国食品土畜进出口商会 发布

目录

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	2
4 产品描述.....	3
5 要求.....	3
6 取样.....	3
7 检测方法与产品标准.....	4
8 包装与标识.....	5

前言

本标准依据国际标准化组织（ISO, International Standard Organization）ISO 959-1（1998年第二版，2015年再次修订确认）、国家标准GB/T 7901-2018、美国香辛料贸易协会（ASTA, American Spice Trade Association）产品描述（Monograph），结合国内外加工和使用企业需求，针对黑胡椒（Black Pepper, *Piper nigrum L.*）细化和规范了质量要求。

本标准由中国食品土畜进出口商会提出，委托商会调料分会制定。

本标准核心起草单位：山东百佳食品有限公司、山东庞大调味食品有限公司、韩城市宏达花椒香料有限公司、四川家和原味香料有限公司、四川丁点儿食品开发股份有限公司。

本标准主要起草单位：四川如实花椒公司、中华人民共和国梧州海关（南宁海关香料检测区域性中心实验室）、山东农业大学。

本标准主要起草人：刘继华、崔培恩、李涛、苏绍涛、刘桂宁、吴耀军、孙秀东、李漪、袁秉康。

本标准由中国食品土畜进出口商会解释。

本标准由中国食品土畜进出口商会于2020年12月31日批准公示。

本标准自2021年3月1日起实施。

黑胡椒

1 范围

本标准规定了黑胡椒整粒和粉粒的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于黑胡椒的质量评定和贸易约定。

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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

ISO 959-1 Pepper (Piper Nigrum L.) , whole or ground specification—Part1: black pepper, IDT

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7901-2018 黑胡椒

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称

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 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定

GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定

GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 高效液相色谱法

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

T/CFNA 6506 香辛料和调味品 农产品中的粗纤维含量测定

T/CFNA 6511 香辛料和调味料的容重的检测

T/CFNA 6512 胡椒的轻质果检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

3.1 黑胡椒 (Black Pepper)

有外果皮的胡椒干果。

3.2 未加工的黑胡椒 (Black pepper non-processed, NP)

未经过任何共饮处理的黑胡椒。

3.3 半加工的黑胡椒 (Black pepper semi-processed, SP)

经过简单的部分精选加工，但在出口（厂前）未经过分级等加工处理的黑胡椒。

3.4 加工的黑胡椒 (Black pepper processed)

出口（出厂前）经深度加工（清选、分级等）处理的黑胡椒。

3.5 黑胡椒粉 (Black pepper, ground)

黑胡椒果经磨碎后，但未添加任何其它成分的黑胡椒产品。

3.6 灰胡椒 (Grey pepper)

商业贸易中，有时用于描述磨碎的黑胡椒粒。

3.7 轻果 (Light berry)

外形发育正常，但没有果仁的黑胡椒果。

3.8 针头果 (Pinhead berry)

发育不充分，果型很小的黑胡椒果。

3.9 破碎果 (Broken berry)

果蔬破裂成两部分或更多部分的黑胡椒。

3.10 杂质 (Extraneous matter)

除黑胡椒外所有的物质，包括植物类（胡椒茎、叶；其它植物类物质）和矿物类（石、沙、土）等各类外杂。

4 产品描述

4.1 整粒黑胡椒是在胡椒成熟前采摘、干燥后的干果。黑胡椒果粒直径为3-6毫米，表皮皱折，颜色呈黑色、灰色或褐色。

4.2 黑胡椒粉由黑胡椒果磨碎而成，不添加任何其它物质。

5 要求

5.1 风味（气味、味道）

5.1.1 磨碎后，产品应富有黑胡椒特有的刺激、浓烈风味，无其它异味。

5.1.2 特别说明：风味和黑胡椒外观无直接联系。果型较小的黑胡椒，有时会较果型较大或完美的，风味更浓烈。

5.2 霉变和昆虫

5.2.1 黑胡椒不得有活虫或霉菌滋生；不得有正常视力条件下，肉眼可见的死虫、死虫碎片或老鼠屎等恶性外杂。检测时可借用放大镜，但如放大镜倍数超过10倍时，应该检测报告中说明。

5.2.2 黑胡椒粉应按照国家GB/T 12729.13香辛料和调味品的污物的测定方法进行。

5.3 物理特性

整粒胡椒，应符合本标准表1规定。

5.4 理化指标

化学指标，应符合按照特定检测方法的本标准表2规定。

6 取样

6.1 黑胡椒取样，应按照国家GB/T 12729.2 香辛料和调味品的取样方法进行。

6.2 整粒胡椒检测化学指标时，应先研碎后，用孔径为1毫米的筛子过筛，取筛下物检测。

7 检测方法与产品标准

黑胡椒应按照下列方法检测，符合表1和表2的各项标准。

表1 - 整粒黑胡椒的物理指标

项目	标准要求		检测方法
	未加工或半加工的黑胡椒粒	加工后的黑胡椒粒	
外来物(%, 按重量计)最高限值	2.5	1.5	GB/T 12729.5
轻质果(%, 按重量计)最高限值	10	5	T/CFNA 6512
针头果或破碎果(%, 按重量计)最高限值	7	4.0	选拣分类后称重
容重(g/L)最低限值	450	490	T/CFNA 6511

表2 - 黑胡椒(整粒或粉)的化学指标要求

项目	标准要求			检测方法
	未加工或半加工的黑胡椒粒	加工的黑胡椒粒	黑胡椒粉	
水分(%, 按重量)最大限值	13.0	13.0	13.0	GB 5009.3
总灰分(%, 按重量、干品计)最大限值	7.0	6.0	6.0	GB 5009.4
不挥发性乙醚提取物(%, 按重量、干品计)最大限值	6.0	6.0	6.0	GB/T 12729.12
挥发油(毫升/100克)(干态)最大限值	2.0*	2.0*	1.0*	GB/T 30385
胡椒碱(%, 按重量、干品计)最大限值	4	4.0	4.0	GB/T 17528
酸不溶性灰分(%, 按重量、干品计)最大限值	-	-	1.2	GB 5009.4
粗纤维(%, 按重量、干品计)最大限值	-	-	17.5	T/CFNA 6506
*挥发油含量需磨碎后即刻检测				

8 包装与标识

8.1 包装

8.1.1 黑胡椒粒或黑胡椒粉都应采用食品级、洁净、干爽、完整无破损、水分和挥发油不易流失或穿透的材料密封包装。

8.1.2 具体标准应符合GB 9683 复合食品包装袋卫生标准。

8.2 标识

下列基本信息，应在每个胡椒产品包装标签上注明：

8.2.1 产品名称；

8.2.2 生产企业（商标、企业名称、地址、联系方式）；

8.2.3 批号；

8.2.4 净重；

8.2.5 产品等级（加工、半加工或成品）；

8.2.6 原产国；

8.2.7 其它买卖双方约定信息。