

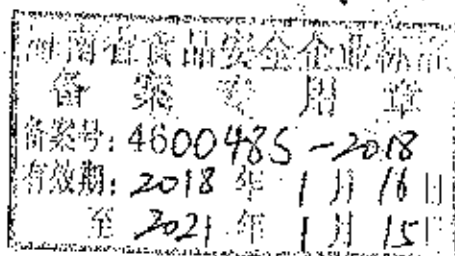
# Q/HNXK

## 海南省食品安全企业标准

Q/HNXK.0006S—2018

代替 Q/HNXK.0006S—2015

### 青胡椒粒



2018-01-01 发布

2018-01-20 实施

海南兴科热带作物工程技术有限公司 发布

## 前 言

本标准代替Q/HNXX 0006S—2015《青胡椒粒》。

本标准与Q/HNXX 0006S—2015相比，主要变化如下：

——引用了最新版本的检验方法。

本标准由海南兴科热带作物工程技术有限公司提出。

本标准起草单位：中国热带农业科学院香料饮料研究所、海南兴科热带作物工程技术有限公司。

本标准主要起草人：宗迎、胡美杰、邓菊、朱红英、邓雨樱。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNXX 0006S—2015。

# 青胡椒粒

## 1 范围

本标准规定了青胡椒粒的术语和定义、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、运输和贮存的要求。

本标准适用于以青绿色或黄绿色胡椒鲜果为原料，经杀青、脱粒、干燥等工艺制作而成的青胡椒粒的生产控制、检验、贮运等环节。

## 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，仅所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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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（蒸馏法）
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定（食品中总灰分的测定）
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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/T 7901 黑胡椒（ISO 959-1:1998, IDT）
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 高效液相色谱法
- NY/T 455 胡椒
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
- 国家质量监督检验检疫总局令[2009]第123号《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

## 3 术语和定义

NY/T 455确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

### 3.1 青胡椒粒

指有青绿色至黄绿色外果皮的胡椒干果。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

胡椒鲜果应表皮呈青绿或黄绿色且有光泽,新鲜良好,无腐烂变质及病虫害,污染物限量应符合GB 2762的规定,农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表1的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	青绿至黄绿色,基本一致	取适量试样置于白色搪瓷皿中,在自然光下观察色泽,性状,并嗅其气味,用温开水漱口,品其滋味。
性 状	颗粒状,表皮有皱褶	
滋味与气味	胡椒固有的香气较浓,味道良好	

##### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2

特 性	项 目	指 标	检验方法
物理特性	轻质果, g/100g	≤ 10.0	GB/T 7901
	针头果或破碎果, g/100g	≤ 10.0	物理分离且称重
	杂质, g/100g	≤ 2.6	GB/T 12729.5
	生物污染	不允许有活虫、死虫、昆虫尸体及昆虫排泄物等	GB/T 12729.13
化学特性	水分, g/100g	≤ 12.0	GB 5009.3
	胡椒碱, g/100g	≥ 3.0	GB/T 17523
	总灰分(以干态计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.4
	挥发性乙醚萃取物(以干态计), g/100g	≥ 6.0	GB/T 12729.12
	铅(以Pb计), mg/kg	≤ 2.8	GB 5009.12

##### 4.4 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

##### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定,按JJF1070规定的方法进行测定。

#### 5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一规格产品为一组批。

### 6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样,不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg,抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验,1/2用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前,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。出厂检验项目为:感官要求、水分、总灰分、净含量和标签等。

### 6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核,正常生产时每年进行一次,检验项目包括本标准技术要求中的全部项目,有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时;
- b) 正式生产后,如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备,可能影响产品质量时;
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时;
- d) 长期停产6个月以上,恢复生产时;
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

### 6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时,判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时,可以在原批次产品中双倍抽样复检一次,判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准,则判该批产品为不合格品。

## 7 标签、标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和《关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的要求。外包装运输标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 7.2 包装

包装材料须符合 GB 9683 要求,封口应严密,无破损。外包装用的瓦楞纸箱所用材料应符合 GB/T 6543 的规定。

### 7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染;运输时应防雨、防潮、防曝晒;装卸时轻放轻卸,不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

#### 7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内；仓库周围应无异气污染；不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

#### 8 保质期

在符合本标准要求条件下，产品保质期为 18 个月。

---