

ICS 67.220.10
X 66

Q/NKKJ

海南省食品安全企业标准

Q/NKKJ 0001S—2020

冻干绿胡椒

海南省食品安全企业标准
备案专用章
备案号: 4607285-2020
有效期: 2020年7月27日
至 2023年7月26日

2020-07-10 发布

2020-07-30 实施

海南农垦科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由海南农垦科技发展有限公司提出。

本标准由海南农垦科技发展有限公司起草。

本标准主要起草人：黎琼、卢乃照、李勤、万鹏飞、杨广、史健英、李子敏、何智强、陈华锋、陈明平、冯敏玲、邢勇。

本标准为首次发布。

冻干绿胡椒

1 范围

本标准规定了冻干绿胡椒的技术要求、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、贮存的要求。

本标准适用于以绿胡椒为原料，经采摘后及时真空冷冻干燥、挑选、包装等生产工艺制成的冻干绿胡椒的生产控制、检验和贮存等环节。

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 食品农药最大残留限量
 - GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
 - GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
 - GB 5749 生活饮用水卫生标准
 - 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 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 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定
 - 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
 - GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
 - GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 - JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 - ISO 928 香辛料和调味品 总灰分的测定 (Spices and condiments-Determination of total ash)
 - ISO 939 香辛料和调味品 水分含量的测定 (蒸馏法) (Spices and condiments-Determination of moisture content-Entrainment method)
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原辅材料

3.1.1 绿胡椒：应选用具有合适成熟度的绿胡椒，选用的绿胡椒应无虫、无霉变，污染物限量和农药残留限量应符合 GB 2762 和 GB 2763 的要求。

3.1.2 加工用水：应符合 GB 5749 的要求。

3.2 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	绿胡椒所具有的特征颜色	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
气味与滋味	具有绿胡椒特有的滋味和气味，无异味	
性 状	颗粒状，允许有少量不完善果	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分（质量分数），%	≤ 13.0	ISO 939
总灰分（质量分数，干态），%	≤ 6.0	ISO 928
胡椒碱（质量分数），%	≥ 4.0	GB/T 17528
挥发油（干态下），mL/100g	≥ 1.0	GB/T 30385
不挥发性乙醚提取物（质量分数，干态），%	≥ 6.0	GB/T 12729.12
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 2.9	GB 5009.12

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行测定。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 抽样

按GB/T 12729.2执行。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、总灰分等为每批必检项目，其他项目做不定期抽检。

5.4 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) 主要原辅料来源有较大改变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) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 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。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。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的要求，产品运输包装标志应符合GB/T 191规定。

6.2 包装

内包装材料用塑料袋或复合袋应分别符合GB 4806.7或GB 9683的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

6.3 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。

6.4 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。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为24个月。