

ICS 67.160.20
X 50

Q/HNNG

海南省食品安全企业标准

Q/HNNG 0021S—2024
代替 Q/HNNG 0021S—2021

胡椒

2024-11-20 发布

2024-11-28 实施

海南南国健康产业有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《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。

本标准代替Q/HNNG 0021S—2021《胡椒》。

本标准与Q/HNNG 0021S—2021相比较，主要变化如下：

——删除了规范性引用文件国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》、GB 9683《复合食品包装袋卫生标准》；

——增加了规范性引用文件国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》，GB 4806.13《食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品》；

——修改铅指标。

本标准由海南南国健康产业有限公司、海南南国食品实业有限公司和海南康加食品有限公司共同提出。

本标准由海南南国健康产业有限公司、海南南国食品实业有限公司和海南康加食品有限公司共同起草。

本标准主要起草人：刘汉惜、罗曦、罗顺兵。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNNG 0021S—2021。

胡椒

1 范围

本标准规定了胡椒的技术要求、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、保质期的要求。

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、青胡椒（绿胡椒）、黄胡椒及红胡椒中的一种为原料，经挑选、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、包装等生产工艺制成的颗粒状或粉状胡椒的生产控制、检验和贮运等环节。

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 2763.1 食品安全国家标准 食品中 2,4-滴丁酸钠盐等 112 种农药最大残留限量
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 4806.10 食品安全国家标准 食品接触用涂料及涂层
- 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 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 7900 白胡椒
- GB/T 7901 黑胡椒
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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
- 国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 白胡椒：应符合 GB/T 7900 的要求。

3.1.2 黑胡椒：应符合 GB/T 7901 的要求。

3.1.3 青胡椒（绿胡椒）：表皮呈青绿色至黄绿色的胡椒，新鲜良好，无腐烂变质及虫害病，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.1.4 黄胡椒：表皮呈浅黄色至深黄色的胡椒，新鲜良好，无腐烂变质及虫害病，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.1.5 红胡椒：表皮呈浅红色至深红色的胡椒，新鲜良好，无腐烂变质及虫害病，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 2762 和 GB 2763 和 GB 2763.1 的规定。

3.2 感官要求

应符合表1的要求。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有该品种应有的正常色泽	取 10 克左右被测样品于洁净白瓷器皿中，在自然光下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，并嗅其气味，用温水漱口，尝其滋味
气味与滋味	具有该品种应有的气味和滋味，无异味	
性 状	颗粒状、粉末状或该品种应有的整形状	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
铅（以Pb计）, mg/kg	≤ 1.4	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品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按独立包装件数的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6个独立包装(总量不少于600g),4个包装样品用于感官检查和理化指标检验,2个包装样品用于留样,另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品须经公司质检部门按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、总灰分和净含量。

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) 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。所检项目检验结果不符合本标准规定时,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本标准规定时,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

产品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定。包装储运图示标志应符合GB/T 191 规定。

6.2 包装

产品包装用复合膜袋装应符合GB 4806.13的规定,金属包装应符合GB 4806.9的规定,玻璃包装应符合GB 4806.5的规定,塑料包装材料应符合GB 4806.7的规定。产品销售包装应符合GB 23350的要求。产品外包装用瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

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,防挤压、碰撞、冻结。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,仓库内应保持清洁卫生,有防尘、防蝇、防鼠等设施。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

在符合本标准要求条件下，产品保质期按产品标签上标识的保质期内容执行。
