

ICS 67.080.01  
X 24

Q/HNCG

海南省食品安全企业标准

Q/HNCG 0012S—2024

胡椒

2024 - 11 - 23 发布

2024 - 12 - 18 实施

海南春光食品有限公司 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。

本标准由海南春光食品有限公司提出。

本标准由海南春光食品有限公司起草。

本标准主要起草人：黄莉、陈旭斌、陈立。

本标准为首次发布。

# 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、过筛、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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
- 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 原辅料要求

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	要 求	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察查看色泽、性状和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，尝其滋味
滋味与气味	具有各品种产品应有的滋味与气味，无异味	
性状	颗粒状、粉末状或该品种应有的完整形状	
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	≤ 13.0	GB 5009.3
总灰分, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.11
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

产品出厂前，须经公司质检部门按本标准检验合格方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、总灰分、净含量。

### 5.4 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准中的全部项目。有下列情况之一时也应进行型式检验。

- 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) 食品安全监督机构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。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它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。

## 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 的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的要求。

### 6.2 包装

产品包装用玻璃包装应符合 GB 4806.5 的规定，塑料包装材料应符合 GB 4806.7 的规定，金属包装应符合 GB 4806.9 的规定，复合膜袋装应符合 GB 4806.13 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。也可以依据市场和客户的要求采用其他形式包装，均需整洁，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，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

在符合本标准规定的条件下，产品保质期按标签标示执行。

---