

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 455—2001

胡 椒

Pepper

[ISO 959-1:1989, Pepper (*Piper nigrum* Linnaeus),
whole or ground—Specification—Part 1: Black pepper, MOD;
ISO 959-2:1989, Pepper (*Piper nigrum* Linnaeus),
whole or ground—Specification—Part 2: White pepper, MOD]

2001-08-20 发布

2001-11-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准修改采用 ISO 959-1:1989《胡椒(*Piper nigrum* Linnaeus)整粒或粉末 规格 第1部分:黑胡椒》和 ISO 959-2:1989《胡椒(*Piper nigrum* Linnaeus)整粒或粉末 规格 第2部分:白胡椒》。

本标准与 ISO 959-1:1989 和 ISO 959-2:1989 的主要差异是,将胡椒的外观和感官特性列表作出具体要求,从而提高本标准的可操作程度;增加了“农药残留的限量和检验执行国家的有关规定”的内容,同时将附录 C(参考资料)“关于贮藏和运输的建议”写进了相应的章条中,从而使本标准更加完整;考虑到我国通常很少将黑胡椒果和白胡椒果磨碎不加任何其他物质的黑胡椒粉和白胡椒粉作为商品流通,故删去了 ISO 959-1:1989 和 ISO 959-2:1989 中的黑白胡椒粉部分;考虑到附录 E(参考资料)“主要生产国家及当前各种胡椒商品名称”中的部分内容如产地、外来物质含量、外观、表观堆密度等已在本标准的相应章条中描述,而其他内容如主要生产国家及当前各种类商品名称等与本标准的关系不大,故在本标准中没有保留。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:华南热带农产品加工设计研究所。

本标准主要起草人:陈成海、陈民。

胡 椒

1 范围

本标准规定了黑胡椒和白胡椒的定义、质量和分级要求、试验方法以及包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于黑胡椒和白胡椒的质量评定及其贸易。本标准不适用于未加工或半加工的黑胡椒的质量评定及其贸易。

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。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(neq ISO 948:1980)
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(neq ISO 927:1982)
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法(neq ISO 939:1980)
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(neq ISO 928:1980)
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(neq ISO 1108:1980)
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(neq ISO 1208:1982)
- GB/T 17527 胡椒精油含量测定方法
- GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 分光光度法

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(*Piper nigrum* Linnaeus)干果。

黑胡椒应为经过清洗、干燥和分级的整粒胡椒果，颜色为棕褐色或黑色，表面有皱纹。

3.2

未加工或半加工的黑胡椒 black pepper non-processed or semi-processed

未经任何处理或进行简单的部分加工的黑胡椒。

3.3

白胡椒 white pepper

去掉外果皮的胡椒(*Piper nigrum* Linnaeus)干果。

使用整粒鲜胡椒果，经水泡除去外果皮、清洗、干燥、分级而获得白胡椒。白胡椒粒一端表面圆滑完整，另一端(果蒂)则有小小隆起。白胡椒粒的表面还通常有一条细小的黑痕垂直贯穿在两端。白胡椒的颜色随品种和加工方法的不同从暗灰色到全象牙白色。同一等级的白胡椒应具有基本一致的颜色。

3.4

缺陷果 defective berry

缺陷果包括针头果、破碎果和霉变果。

3.4.1

针头果 pinhead berry

很小的未成熟果。

3.4.2

破碎果 broken berry

果实破裂成两部分或更多部分。

3.4.3

霉变果 mouldy berry

表面霉变但尚有使用价值的果实。

3.5

黑果 black berry

白胡椒中的果皮未完全去除且颜色较深的果实。

3.6

杂质 foreign matter

除黑胡椒和白胡椒以外的所有物质,包括植物类(如枝、叶、果穗渣、外果皮)和矿物类(如砂、土)。

3.7

密度 density

单位体积的胡椒的质量,称为胡椒的密度。

4 要求

4.1 外观和感官特性

黑胡椒和白胡椒的外观和感官特性应符合表1的要求。

表1 外观和感官特性要求

特 性	要 求		
	一 级	二 级	三 级
色泽	纯正、一致	纯正、基本一致	差别较大
气味、味道	胡椒固有的香气浓郁、味道纯正	胡椒固有的香气较浓、味道良好	胡椒固有的香气较淡、味道欠好

4.2 物理特性

黑胡椒和白胡椒的物理特性应符合表2的要求。

表2 物理特性要求

特 性	要 求						检 验 方 法
	一 级		二 级		三 级		
	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒	
杂质(最大值),%(m/m)	1.0	0.7	1.5	0.8	2.0	0.9	GB/T 12729.5
黑果(最大值),%(m/m)		8.0		10.0		12.0	物理分离且称重
缺陷果(最大值),%(m/m)	3.5	2.0	4.0	3.0	5.0	3.5	物理分离且称重
密度(最小值),g/L	520	600	490	600	470	600	附录 A
生物污染	黑胡椒和白胡椒中不允许有活虫、死虫、昆虫肢体及昆虫排泄物等						GB/T 12729.13

4.3 化学特性

黑胡椒和白胡椒的化学特性应符合表 3 的要求。

表 3 化学特性要求

成 分	要 求						检 验 方 法
	一 级		二 级		三 级		
	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒	
水分含量(最大值),%(m/m)	13.0	14.0	13.5	14.5	14.0	15.0	GB/T 12729.6
总灰分(干态下最大值),%(m/m)	6.0	3.5	6.0	3.5	6.0	3.5	GB/T 12729.7
不挥发性乙醚萃取物(干态下最小值),%(m/m)	6.0	6.5	6.0	6.5	6.0	6.5	GB/T 12729.12
挥发油(干态下最小值),%(mL/100g)	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0	GB/T 17527
胡椒碱(最小值),%(m/m)	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0	GB/T 17528

4.4 农药残留的限量

执行国家有关规定。

5 抽样

按 GB/T 12729.2 规定抽样。

6 试验方法

6.1 外观和感官分析

6.1.1 色泽

用肉眼分辨样品的颜色,必要时应与标准色板对应;判断同一批样品中果粒间颜色的差异程度,并作好记录。

6.1.2 气味、味道

用嗅觉辨别样品的气味,用咬嚼判断样品的味道。

6.2 物理特性和化学特性的试验方法

样品的物理特性、化学特性按表 2、表 3 中相应的检验方法进行。

6.3 农药残留的限量

按国家有关规定执行。

7 包装、标志、贮存和运输

7.1 包装

黑胡椒和白胡椒应使用密封、洁净、无毒和完好且不影响胡椒质量的材料包装。

7.2 标志

在每一个包装袋最大一面应标志注明下列项目:

- a) 产品名称、产品标准编号、商标;
- b) 生产企业或包装企业名称、详细地址、产品原产地;
- c) 批号或代号;
- d) 净重,毛重(对大包装而言);
- e) 产品等级;
- f) 收获年份及包装日期;
- g) 生产国(对出口产品而言);

- h) 到岸港口/城镇(对出口产品而言);
- i) “小心玻璃”字样(对用玻璃/陶瓷容器包装的产品而言)。

7.3 贮存

黑胡椒和白胡椒应贮存在通风、干燥的库房中,地面要有垫仓板,并能防虫、防鼠。堆垛要整齐,堆间要有适当的通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

7.4 运输

黑胡椒和白胡椒在运输中应注意避免雨淋、日晒。严禁与有毒、有害、有异味物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

附 录 A
(规范性附录)
密度的测定

A.1 范围

本附录详述胡椒的密度的测定方法。

A.2 原理

精确测量 1 L 体积的胡椒的质量。

A.3 仪器

使用国产 61/71 型 1 L 排气式容重器。

A.4 操作**A.4.1 测定**

在平稳光洁工作台上安装好容重器各部件,校准零点。将约 1000 g 样品装入漏斗筒,再使其流入辅助漏斗筒,然后通过拨插板的操作使其随同排气铰落入容重筒内,再插回插板,倒出插板上多余的试样,拨出插板,在容重器天平上称量已装满试样的容重筒,即得 1 L 样品的质量(密度)。

A.4.2 重复测量

测三次重复的数据。

A.5 结果的表示**A.5.1 计算方法**

密度以“g/L”表示。若重复测定的密度结果符合 A.5.2 要求,则取 3 次测得数据的算术平均值作为最终结果;若前 3 次的测定误差不符合 A.5.2 的要求,则再测 3 次数据,取 6 次的数据算术平均值作为最终结果。

A.5.2 重复性

相同设备、测试条件下两次测定结果的相差不得大于 5 g/L。

A.6 检验报告

检验报告须评述检验方法及得出的数据,还应描述本附录中未提过的操作细节,或者另外附上影响检测结果的各个操作细节。检验报告应包括试验样品的必要信息。
