



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30384—2013/ISO 10621:1997

---

## 脱水绿胡椒

Dehydrated green pepper

(ISO 10621:1997, Dehydrated green pepper (*Piper nigrum* L.)—  
Specification, IDT)

2013-12-31 发布

2014-06-22 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准用翻译法等同采用 ISO 10621:1997《脱水鲜胡椒 规范》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

- GB/T 12729.2—2008 香辛料和调味品 取样方法(ISO 948:1980, NEQ)；
- GB/T 12729.5—2008 香辛料和调味品 外来物含量的测定(ISO 927:1982, NEQ)；
- GB/T 12729.6—2008 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(ISO 939:1980, NEQ)；
- GB/T 12729.7—2008 香辛料和调味品 总灰分的测定(ISO 928:1997, NEQ)；
- GB/T 12729.9—2008 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(ISO 930:1997, MOD)。

本标准做了下列编辑性修改：

- 为与我国脱水绿胡椒产品名称一致，将标准名称改为《脱水绿胡椒》。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本标准起草单位：宁波海通食品科技有限公司、南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人：孙金才、陈仕荣、张卫明、国维华。

# 脱水绿胡椒

## 1 范围

本标准规定了脱水绿胡椒的技术要求、试验方法、包装、标志。  
本标准适用于脱水绿胡椒的质量评定及其贸易。

## 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。

ISO 927 香辛料和调味品 外来物含量的测定(Spices and condiments—Determination of extraneous matter content)

ISO 928 香辛料和调味品 总灰分的测定(Spices and condiments—Determination of total ash)

ISO 930 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(Spices and condiments—Determination of acid-insoluble 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)

ISO 948 香辛料和调味品 取样方法(Spices and condiments—Sampling)

ISO 5522 水果、蔬菜及其制品 二氧化硫总含量的测定(Fruits, vegetables and derived products—Determination of total sulphur dioxide content)

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**碎果 broken berry**

裂成两瓣或两瓣以上的胡椒果。

### 3.2

**轻质果 light berry**

外表生长正常,但无果核的胡椒果。

### 3.3

**针头果 pinhead berry**

果形很小且发育不完全的胡椒果。

### 3.4

**黑果 dark-coloured berry**

果色比正常鲜果深的胡椒果。

### 3.5

**褪色果 discoloured berry**

颜色消退或带色斑的胡椒果。

#### 4 描述

脱水绿胡椒是由来自 *Piper nigrum* L. 的新鲜绿胡椒果在可控条件下,经干燥处理后得到的产品。

#### 5 要求

##### 5.1 色泽

胡椒果应具有合适成熟度的绿胡椒所具有的特征颜色。

##### 5.2 无虫、无霉变

脱水绿胡椒不得带活虫,不得霉变,更不得带肉眼可见的死虫、虫尸碎片及啮齿动物的残留物,必要时可借助放大镜观察,当放大倍数大于 10 倍时,应在检验报告中加以说明。

##### 5.3 外来物

本标准规定的外来物如下:

- a) 除脱水绿胡椒以外的所有其他物质;
- b) 不管是源自植物的茎叶,还是源自矿物的砂土,均属外来物;
- c) 外来物按 ISO 927 规定的方法测定,应不大于 1%(质量分数)。

注:轻质果、针头果和碎果不属外来物。

##### 5.4 不完善果

不完善果包括:褪色果、黑果、轻质果、碎果和针头果。不完善果最大不得超过 7%,黑果不得超过 4%(质量分数)。

##### 5.5 脱水性

将 1 份脱水绿胡椒与 10 份 1%(质量分数)氯化钠共煮 20 min 后,脱水绿胡椒应能复原成质量优良的绿胡椒,质感柔软,具有绿胡椒的特征刺激性香辛气味、滋味和颜色。

脱水绿胡椒不得霉变或带烟熏的印迹。

##### 5.6 理化指标

脱水绿胡椒的理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 脱水绿胡椒的理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分(质量分数)/%	≤ 8	ISO 939
总灰分(质量分数,干基)/%	≤ 5	ISO 928
酸不溶性灰分(质量分数,干基)/%	≤ 0.3	ISO 930
二氧化硫/(mg/kg)	≤ 500	ISO 5522

## 6 取样

取样按 ISO 948 执行。

## 7 测定方法

按 5.3~5.6 和表 1 的规定测定,以确定脱水绿胡椒是否符合本标准的要求。

## 8 包装、标志

### 8.1 包装

包装应符合以下要求:

- a) 脱水绿胡椒应包装在洁净、完好的包装中;
- b) 包装材料不得影响产品质量,并能防止湿气进入;
- c) 包装应符合国家有关环境保护法规的要求。

### 8.2 标志

下列各项应直接标注于包装或包装的标签上:

- a) 产品名称;
  - b) 加工商或包装商的名称、地址;
  - c) 商品名称或商标名称;
  - d) 代号或批号;
  - e) 净重;
  - f) 生产国;
  - g) 购买者需要的其他信息,如包装日期、收获年代等;
  - h) 本标准的参考资料;
  - i) 产品是否含添加剂,进口国是否允许添加这些添加剂。
-