



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。