

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* Linnacus),
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(eqv 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镶连在两端。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。