



中华人民共和国国家标准

GB/T 7900—2008/ISO 959-2:1998
代替 GB/T 7900—1987

白胡椒

White pepper

[ISO 959-2:1998, Pepper (*Piper nigrum* L.), whole or ground—
Specification—Part 2: White pepper, IDT]

2008-05-04 发布

2008-10-01 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
白 胡 椒

GB/T 7900—2008/ISO 959-2:1998

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2008年6月第一版 2008年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-31739

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准是在等同采用 ISO 959-2:1998《胡椒(整的或粉状) 规格 第2部分:白胡椒》(英文版)的同时,对 GB/T 7900—1987 进行的修订。本标准与 ISO 959-2:1998 的技术内容一致,做了下列编辑性修改:

- a) ISO 959-2:1998 第4章移到本标准 4.1 中,ISO 标准的 5.1 和 5.2 合成本标准的 4.1;
- b) “本国际标准”一词改为“本标准”;
- c) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 7900—1987。

白胡椒

1 范围

本标准规定了整粒白胡椒(*Piper nigrum* L.)和白胡椒粉的技术要求、试验方法以及包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于白胡椒的质量评定及其贸易。本标准不适用于轻质白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 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—1991, neq ISO 948:1980)
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(GB/T 12729.5—1991, 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)(GB/T 12729.6—1991, neq ISO 939:1980)
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—1991, neq ISO 928:1980)
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—1991, neq ISO 930:1980)
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(GB/T 12729.12—1991, neq ISO 1180:1980)
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(GB/T 12729.13—1991, eqv ISO 1208:1982)
- GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 分光光度法(GB/T 17528—1998, eqv ISO 5564:1982)
- ISO 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

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

有外果皮的胡椒干果。

3.2

白胡椒 white pepper

用下列方法去掉外果皮的胡椒干果:

- a) 成熟之前采摘的胡椒果,经过或不经水浸泡去掉外果皮,干燥;
- b) 成熟的整粒胡椒果,用上述方法去掉外果皮。

3.3

半加工的白胡椒 white pepper semi-processed

进行简单的部分工艺处理的白胡椒。

3.4

加工的白胡椒 white pepper processed

经清洗、干燥、制备、磨碎等工艺处理的白胡椒。