|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 67.220 |
| CCS  |

|  |
| --- |
| D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png   |

B36 |

琼海市优质农业品牌开发服务协会团体标准

T/QHNY 0002—2023

琼海胡椒

点击此处添加标准名称的英文译名

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

       发布

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会提出。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会归口。

本文件起草单位：琼海市优质农业品牌开发服务协会、海南智行科技服务有限公司、海南永准质检技术服务有限公司。

本文件主要起草人：陈丁胜、唐海云、黄健泓、罗腾。

琼海胡椒

* 1. 范围

本文件规定了琼海胡椒的术语和定义、自然生态环境、地理标志产品保护范围、要求、试验方法、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于地理标志商标琼海胡椒产品的生产、销售。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 7900 白胡椒

GB/T 7901 黑胡椒

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 高效液相色谱法

GB 17924 地理标志产品标准通用要求

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

GH/T 1367 胡椒种植和初加工技术规程

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

琼海胡椒

以海南省琼海市全境内种植，按照特定的琼海胡椒生产技术规程进行生产，符合本文件规定要求的胡椒产品。

* 1. 自然生态环境

琼海市属于热带季风及海洋湿润气候区，光、水、湿、热条件优越，全年无霜冻，四季分明。年平均气温在24.3℃，年平均日照2036.6h，平均降水量2127mm。琼海胡椒9-10月留花，翌年1-2月座果，春季气候暖和有利授粉授精和座果；果实发育至成熟期在3-7月份，此期光照充足有利胡椒果实发育又能避开台风季节，对于发展琼海胡椒生产条件十分有利。

* 1. 地理标志保护范围

琼海胡椒地理标志保护范围为琼海市全境，包括长坡镇、中原镇、大路镇、嘉积镇、阳江镇、会山镇、龙江镇、石壁镇、万泉镇、潭门镇、博鳌镇、塔洋镇12个镇204个行政村和彬村山华侨农场。地理坐标为：东经110°07′05"-110°40′50"，北纬18°58′50"-19°28′35"之间。

* 1. 要求
		1. 外观及感官特性

胡椒果为球形，果粒成熟饱满，果直径3-6毫米，成熟时为黄绿色、红色。果实直接晒干，为黑胡椒；脱皮后再晒干，为白胡椒。黑胡椒研碎制成的胡椒粉为暗黑色；白胡椒研碎制成的胡椒粉颜色为灰黄色。

胡椒粉应具有浓郁的香辛辣味。不得带有活虫、虫尸、昆虫肢体及排泄物。

* + 1. 理化指标

应符合表1的规定。

1. 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 水分（质量分数）/% ≤ | 14.0 | GB 5009.3 |
| 总灰分（质量分数，干基）/% ≤ | 3.5 | GB 5009.4 |
| 挥发油（干态下）/% ≥ | 1.0 | GB 30385 |
| 胡椒碱（质量分数）/% ≥ | 4.0 | GB/T 17528 |

* + 1. 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

* + 1. 食品中农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

* + 1. 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》规定，检验按JJF 1070的规定执行。

* 1. 感官检验
		1. 外观与色泽检验

取样倒入白瓷盘中，用肉眼观察产品的外表大小、形状、色泽。

* + 1. 气味与滋味检验

通过鼻闻、口尝检查是否有胡椒特有的香辛辣味，无异味。

* 1. 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

* 1. 检验规则
		1. 组批

同一品种、同一等级为一批。

* + 1. 抽样方法

从每批产品中随机抽取不少于1kg（不少于4个最小包装）的样品，将样品分为2份，1份检样，1份备样。

* 1. 标志、包装、运输、贮存
		1. 标志

包装上应标明产品名称，获得批准的企业可在包装上使用地理标志产品保护标志。标签标志应符合GB 7718，GB/T 191的规定。

* + 1. 包装

包装材料应符合GB 4806.5的要求，外包装瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

* + 1. 运输

运输工具应清洁、卫生、无污染，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混装混运。产品在运输过程中应轻拿轻放，严禁碰撞、挤压，防止日晒雨淋。

* + 1. 贮存

产品应贮存在清洁、干燥、阴凉、避光、通风良好的库房内，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等设施，不得与有毒、有害、有异味或影响产品品质的物品混存。

* + 1. 保质期

在符合本文件的运输贮存条件及包装完好的情况下，保质期为18个月。

