

ICS 67.220

CCS B36

T/QHNY

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

2023-10-20 发布

2023-11-01 实施

琼海市优质农业品牌开发服务协会 发布

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。

本文件由琼海市农业农村局提出。

本文件由琼海市优质农业品牌开发服务协会归口。

本文件主要起草单位：琼海市技术推广服务中心、琼海一粒香胡椒专业合作社、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、海南云智检质量技术服务有限公司。

本文件主要起草人：徐卫清、卢传仁、陈丁胜、唐海云、黄健泓、罗腾、陈川广。

琼海胡椒

1 范围

本文件规定了琼海胡椒的术语和定义、生产地域范围、要求、检验方法、生产加工过程的卫生要求、检验规则、判定规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于琼海胡椒。

2 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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
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/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定
DB46/T 24 胡椒栽培技术规程
DB46/T 260 胡椒主要病虫害防治技术规程
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

琼海胡椒

在海南省琼海市全境内种植，符合本文件规定要求的胡椒产品。

3.2

黑胡椒

有外皮的胡椒干果。

3.3

白胡椒

黑胡椒脱皮后晒干。

4 生产地域范围

琼海胡椒生产地域范围为琼海市境，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。地理坐标：东经110° 07′ 05″-110° 40′ 50″，北纬18° 58′ 50″-19° 28′ 35″。（详见附录A）

5 要求

5.1 自然生态环境

5.1.1 气候

琼海市属热带海洋性季风气候，年平均日照1918小时，年平均气温24.8℃，年平均降雨量为2129毫米。

5.1.2 土壤

土壤主要为由花岗岩发育而成的红赤土和由砂页岩发育而成的黄红赤土。

5.1.3 灌溉水

应符合NY/T 5010-2016中3.1的规定。

5.2 种植要求

5.2.1 生产技术规程

按DB46/T 24执行。

5.2.2 主要病虫害防治

按DB46/T 260执行。

5.2.3 采收成熟度

成熟度一般以果实为黄绿色或红色时为宜。

5.3 质量要求

5.3.1 感官要求

琼海白胡椒和琼海黑胡椒可分为一级、二级、三级，其感官要求应符合表1的要求。

表1 感官要求

特 性	要 求		
	一级	二级	三级
色泽	纯正、一致	纯正、基本一致	差别较大
气味、味道	胡椒固有的香气浓郁、味道纯正	胡椒固有的香气较浓、味道良好	胡椒固有的香气较淡、味道欠好

5.3.2 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目		要 求					
		一级		二级		三级	
		黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒
水分（质量分数）/%	≤	13.0	14.0	13.5	14.5	14.0	15.0
总灰分（质量分数，干基）/%	≤	6.0	3.5	6.0	3.5	6.0	3.5
挥发油（干态下）/（mL/100g）	≥	2.0	1.0	2.0	1.0	2.0	1.0

项 目	要 求					
	一级		二级		三级	
	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒	黑胡椒	白胡椒
胡椒碱（质量分数）/%	≥	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0

5.3.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.3.4 食品中农药最大残留量

应符合GB 2763的规定。

5.3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 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。

6.1.2 气味、味道检验

通过鼻闻、口尝检查是否有胡椒特有的香辛辣味，无异味。

6.2 水分

按GB 5009.3规定执行。

6.3 总灰分

按GB 5009.4规定执行。

6.4 挥发油

按GB/T 30385规定执行。

6.5 胡椒碱

按GB/T 17528规定执行。

6.6 净含量

按JJF 1070的规定执行。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 检验规则

8.1 组批

同一品种、同一等级为一批。

8.2 抽样方法

按GB/T 12729.2的规定执行。

8.3 检验分类

分为型式检验和交收检验。

8.3.1 型式检验

型式检验是对产品进行的全面考核，检验项目包括本文件技术要求中的全部项目。有以下情况之一时亦应进行型式检验：

- 前后两次抽样检验结果差异较大；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化；
- 国家质量监督机构或主管部门提出型式检验的要求时。

8.3.2 交收检验

每批产品交收前，都应进行交收检验。交收检验项目包括感官要求、标志和包装。检验合格后，附合格证方可交货。

9 判定规则

检验结果中，农药最大残留量限量有任意一项不合格，则判定该批产品为不合格；其余项目检验不合格，允许在该批产品中加倍抽一样复检，以复检结果为准。

10 标志、包装、运输和贮存

10.1 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。

10.2 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。

10.3 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。

10.4 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。

11 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。

附 录 A
(规范性)
琼海胡椒生产地域范围图

