

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—2026

"海南鲜品"农产品区域公用品牌 胡椒

Regional public brand of agricultural products for "HAINAN FRESH PRODUCTS"
—Pepper

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2026.03.18)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

海南省标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 品种选择	2
5 产地环境	2
5.1 立地条件	2
5.2 环境质量	2
6 生产过程管理	2
7 采收要求	2
7.1 采收时期	2
7.2 采收标准	2
7.3 采收方法	2
8 加工工艺	2
9 产品品质	2
9.1 感官要求	2
9.2 理化指标	2
9.3 安全指标	4
9.4 净含量	4
10 检验方法	5
10.1 感官要求	5
10.2 理化指标	5
10.3 安全指标	5
11 检验规则	5
11.1 组批	5
11.2 抽样	5
11.3 交收检验	5
11.4 型式检验	5
11.5 判定规则	5
参考文献	6

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由海南省标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：。

本文件主要起草人：。

"海南鲜品"农产品区域公用品牌 胡椒

1 范围

本文件规定了“海南鲜品”农产品区域公用品牌胡椒的品种选择、产地环境、生产过程管理、采收要求、加工工艺、产品品质、检验方法、检验规则等内容。

本文件适用于“海南鲜品”农产品区域公用品牌胡椒的生产经营管理和评价认证。

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 3095 环境空气质量标准
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5084 农田灌溉水质标准
- 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 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)
- GB 23200.8 食品安全国家标准 水果和蔬菜中500种农药及相关化学品残留量的测定气相色谱-质谱法
- GB 23200.20 食品安全国家标准 食品中阿维菌素残留量的测定液相色谱-质谱/质谱法
- GB 23200.109 食品安全国家标准 植物源性食品中二氯吡啶酸残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- GB 23200.113 食品安全国家标准 植物源性食品中242种农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱-质谱联用法
- GB 23200.116 食品安全国家标准 植物源性食品中90种有机磷类农药及其代谢物残留量的测定 气相色谱法
- GB 23200.121 食品安全国家标准 植物源性食品中352种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- GB 23200.122 食品安全国家标准 植物源性食品中草甘膦等4种农药及其代谢物残留量的测定 液相色谱-质谱联用法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1456 水果中咪鲜胺残留量的测定 气相色谱法
- SN 0139 出口粮谷中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
- SN 0157 出口水果中二硫代氨基甲酸酯残留量检验方法
- SN/T 1541 出口茶叶中二硫代氨基甲酸酯总残留量检验方法
- DB46/T 630 农产品全产业链生产规范 胡椒

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

海南鲜品 HAINAN FRESH PRODUCTS

海南省全区域、全品类、全产业链的农产品区域公用品牌，在海南省范围内生产的绿色化、优质化、可追溯的特色优质农产品及其加工品的统称。

4 品种选择

遵循适应性、抗性及市场导向原则，优选热引1号胡椒等商品性优良的主流栽培品种。

5 产地环境

5.1 立地条件

靠近水源，方便灌溉，最高水位距地表1 m以上。一般选择平地或坡度15°以下缓坡地，以3°~5°为宜。

5.2 环境质量

5.2.1 以年均温 $\geq 21\text{ }^{\circ}\text{C}$ 、日最低温 $> 3\text{ }^{\circ}\text{C}$ 且基本无霜为宜。

5.2.2 应选择土层深厚、土质肥沃、结构良好、易于排水、pH值5.0~7.0的砂壤土至中壤土。土壤环境质量应符合GB 15618的规定。

5.2.3 空气质量应符合GB 3095的规定。

5.2.4 灌溉水质量应符合GB 5084的规定。

6 生产过程管理

胡椒种植生产管理按DB46/T 630执行。

7 采收要求

7.1 采收时期

采收期为5~7月。一般采果5~6次，每隔7 d~10 d采收1次，7月底前宜将所有果实采收完毕。

7.2 采收标准

7.2.1 用于加工白胡椒和黑胡椒

采收前期，每穗果实中有2~4粒果变红时即可整穗采摘；采收后期，果穗上大部分果实变黄时即可整穗采摘。

7.2.2 用于加工青胡椒

宜采收果仁已经变硬，果皮与果仁不易分离，果皮为青绿色的鲜果。

7.3 采收方法

宜逐行、逐株自下而上整穗采摘，用干净篮子或编织袋盛装；宜在采收当天加工。

8 加工工艺

白胡椒、黑胡椒、青胡椒的加工工艺按DB46/T 630执行。

9 产品品质

9.1 感官要求

9.1.1 胡椒固有的香气浓郁、味道纯正，无异常气味和味道。

9.1.2 果粒干净、无霉烂，色泽均匀一致。

9.1.3 无异物，无活虫，肉眼可见的死虫、虫尸碎片和昆虫排泄物等。

9.2 理化指标

9.2.1 白胡椒

白胡椒（整的或粉状）理化指标应符合表1的规定。

表1 白胡椒（整的或粉状）理化指标

项目	要求	
	加工或半加工白胡椒	白胡椒粉
水分含量(质量分数)/%, ≤	14.0	14.0
总灰分(质量分数, 干态)/%, ≤	3.5	3.5
挥发油(干态)/(mL/100g), ≥	1.0	0.7 ^a
不挥发性乙醚提取物(质量分数, 干态)/%, ≥	6.5	6.5
胡椒碱(质量分数)/%, ≥	4.0	4.0
酸不溶性灰分(质量分数, 干态)/%, ≤	—	0.3
粗纤维(质量分数, 干态)/%, ≤	—	6.5
^a 研碎后立即测定挥发油含量		

9.2.2 黑胡椒

黑胡椒（整的或粉状）理化指标应符合表2的规定。

表2 黑胡椒（整的或粉状）理化指标

项目	要求		
	加工或半加工黑胡椒	加工黑胡椒	黑胡椒粉
水分含量(质量分数)/%, ≤	13.0	13.0	13.0
总灰分(质量分数, 干态)/%, ≤	7.0	6.0	6.0
挥发油(干态)/(mL/100g), ≥	2.0 ^a	2.0	1.0
不挥发性乙醚提取物(质量分数, 干态)/%, ≥	6.0	6.0	6.0
胡椒碱(质量分数)/%, ≥	4.0	4.0	4.0
酸不溶性灰分(质量分数, 干态)/%, ≤	—	—	1.2
粗纤维(质量分数, 干态)/%, ≤	—	—	17.5
^a 研碎后立即测定挥发油含量			

9.2.3 青胡椒

青胡椒理化指标应符合表3的规定。

表3 青胡椒理化指标

项目	指标	
	真空冷冻干燥	热风干燥
针头果或破碎果/(g/100g), ≤	12.0	7.0
水分/(g/100g), ≤	12.0	12.0
总灰分(以干态计)/(g/100g), ≤	6.0	7.0
胡椒碱/(g/100g), ≥	3.0	3.0
不挥发性乙醚萃取物(以干态计)/(g/100g), ≥	6.0	6.0

9.3 安全指标

9.3.1 污染物限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表4的规定。

9.3.2 农药残留限量应符合食品安全国家标准及相关规定，同时应符合表4的规定。

表4 污染物及农药残留限量

项目	限量要求 (mg/kg)	检验方法
铅(以Pb计)	1.5	GB 5009.12
2,4-滴丁酸和2,4-滴丁酸钠盐(2,4-DB and 2,4-D dichlorophenoxybutyric acid salt)	0.2	
2甲4氯丁酸(MCPB)	0.1	
阿维菌素(abamectin)	0.05	GB 23200.20、GB 23200.121
丙炔氟草胺(flumioxazin)	0.1	
丙森锌(propineb)	0.1	SN 0139、SN 0157、SN/T 1541
草甘膦(glyphosate)	0.1	GB 23200.122
代森铵(amobam)	0.1	SN 0139、SN 0157、SN/T 1541
代森联(metiram)	0.1	SN 0139、SN 0157
代森锰锌(mancozeb)	0.1	SN 0139、SN/T 1541
代森锌(zineb)	0.1	SN 0139、SN/T 1541
敌草胺(napropamide)	0.05	GB 23200.113、GB 23200.121
啶虫脒(acetamiprid)	0.1	GB 23200.121
啶酰菌胺(boscalid)	10	GB 23200.113、GB 23200.121
毒死蜱(chlorpyrifos)	2	GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121
多杀霉素(spinosad)	0.1	GB 23200.121
多菌灵(carbendazim)	0.3	GB 23200.121
二氯吡啶酸(clopyralid)	0.5	GB 23200.109
氟乐灵(trifluralin)	0.05	
福美双(thiram)	0.1	SN 0139、SN/T 1541
福美锌(ziram)	0.1	SN 0139、SN/T 1541
甲氧虫酰肼(methoxyfenozide)	5	GB 23200.121
咪鲜胺和咪鲜胺锰盐(prochloraz and prochloraz-manganese chloride complex)	10	NY/T 1456
噻唑膦(fosthiazate)	0.05	GB 23200.113、GB 23200.116、GB 23200.121
乙氧氟草醚(oxyfluorfen)	0.05	GB 23200.8、GB 23200.113、GB 23200.121

9.4 净含量

按 JJF 1070 的规定执行。

10 检验方法

10.1 感官要求

随机取 10 g 试样置于白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。

10.2 理化指标

按 GB/T 7900 和 GB/T 7901 的规定执行。

10.3 安全指标

按表 4 规定的方法执行。

11 检验规则

11.1 组批

同一产地、同一加工工艺、同一生产日期的胡椒产品为一批次。

11.2 抽样

按 GB/T 12729.2 的规定执行。

11.3 交收检验

每批产品交收（出厂）前，应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可出售。交收（出厂）检验内容为感官、水分、杂质、黑果、缺陷果、净含量、包装、标志和标签。

11.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行全面考核，即对本标准规定的全部要求进行检验。有下列情形之一者应进行型式检验：

- 原料、工艺、设备有较大改变时；
- 因人为或自然因素使生产环境发生较大变化时；
- 前后两次抽样检验结果差异较大时；
- 质量监督管理部门提出型式检验要求时。

11.5 判定规则

11.5.1 检验结果符合本文件要求时，按检验结果判定为相应的等级或合格。

11.5.2 农药最大残留限量和污染物有一项不合格，则判为不合格产品，并且不得复检。

参 考 文 献

- [1] GB/T 19630—2019 有机产品生产、加工、标识与管理体系要求
 - [2] 《农产品包装和标识管理办法》，中华人民共和国农业农村部令（2006）第70号
 - [3] 《定量包装商品计量监督管理办法》，国家市场监督管理总局（2023）令 第 70 号
 - [4] 《“海南鲜品”区域公用品牌授权管理办法（试行）的通知》，琼农规〔2023〕8号
 - [5] 《海南经济特区农药管理若干规定》，海南省人民代表大会常务委员会第13号公告，2023 年
 - [6] 《海南经济特区禁止生产运输储存经营使用农药名录（2025 年修订版）》，海南省农业农村厅通告
-