

CODEX ALIMENTARIUS

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

黑、白、青胡椒标准

CXS 326-2017

2017 年通过。

1. 适用范围

本标准适用于供直接食用的黑、白、青胡椒，可作为食品加工过程中的一种配料，或应要求用于再包装。本标准不适用于工业加工用黑、白、青胡椒。

2. 说明

2.1 产品定义

- (i) 黑、白、青胡椒为胡椒科 *Piper nigrum* L. 已达到与产品预期用途相匹配的适当发育和/或成熟程度的果实。
 - (a) 黑胡椒 – 由带完整果皮的干果制备而成。
 - (b) 白胡椒 – 由去果皮的干果制备而成。
 - (c) 青胡椒 – 由在受控条件下去除水分后的青果制备而成。
- (ii) 对果实进行适当处理以获取以上产品，具体措施包括脱粒、过筛、浸泡、清洗、漂烫、干燥或脱水、去皮、分级、压碎和碾磨。

2.2 类型

黑、白、青胡椒可制成以下产品类型：

- (a) 整粒胡椒
- (b) 碎胡椒 – 分成两半或碎粒。
- (c) 胡椒粉 – 加工成粉末。

2.3 品种

Piper nigrum L. 的任何商业化栽培品种均可用于加工。

3. 基本成分和质量要素

3.1 构成

参见第 2 条中的产品定义。

3.2 质量要素

黑、白、青胡椒的质量要素依据其物理和化学特性而定，具体如下。

3.2.1 气味、风味和色泽

基本参数	黑胡椒	白胡椒	青胡椒
所有类型的色泽	褐色至深褐色、黑色。 无色素添加。	哑灰至褐色至象牙白。 无色素添加。	特有青色、绿色或深绿色。 无色素添加。
所有类型的感官特性	应具备黑胡椒特有的刺激性强烈辛辣味，无霉味和酸败味。 产品应无异常气味和风味，无其他有害物质。	应具备白胡椒特有的轻微辛辣、极为芳香的气味和风味，无霉味和酸败味。 产品应无异常气味和风味，无其他有害物质。	应具备青胡椒特有的辛辣气味和风味，无酸败味、霉味、苦味及异味。 产品应无异常气味和风味，无其他有害物质。

3.2.2 物理特性

表 1: 黑、白、青胡椒的基本特性

参数	黑胡椒	白胡椒	青胡椒
整粒型黑、白、青胡椒一般规格	直径 2.5-7.0 mm (近似值)	直径 2.0-6.0 mm (近似值)	直径 2.0-6.0 mm (近似值)
整粒型黑、白、青胡椒形状	完整圆球形，外皮褶皱	完整圆球形，表面光滑，一端略平坦，另一端有小凸起。	完整圆球形，带或不带褶皱外皮。

3.2.3 分级

黑、白、青胡椒可分为以下三类/级：

- (a) I类/I级
- (b) II类/II级
- (c) III类/III级

表 2：整粒型黑、白、青胡椒的物理特性

物理特性	要 求								
	黑			白			青		
	I 类/ I 级	II 类/ II 级	III 类/ III 级	I 类/ I 级	II 类/ II 级	III 类/ III 级	I 类/ I 级	II 类/ II 级	III 类/ III 级
堆积密度 (g/l), 最小值	550	500	400	600	600	550	NA	NA	NA
*1 轻质果, % (m/m) 最大值	2.0	5.0	10.0	1.0	2.0	2.0	NA	NA	NA
*2 其他蔬菜材料, % (m/m), 最大值	1.0	2.0	2.0	1.0	1.5	2.0	0.5	1.0	1.2
*3 杂质, % (m/m), 最大值	0.1	0.5	0.5	0.1	0.5	0.5	0.1	0.5	0.5
黑果/仁, % (m/m), 最大值	NA	NA	NA	5.0	7.5	10.0	0	0	5.0
碎果, % (m/m), 最大值	NA	NA	NA	2.0	3.0	3.0	1.0	3.0	10.0
霉果, % (m/m), 最大值	1.0	2.0	3.0	1.0	2.0	3.0	0	1.0	2.0
虫蛀果, % (m/m), 最大值	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	2.0	0.5	1.0	2.0
哺乳动物或/和其他 动物排泄物, (mg/kg), 最大值	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	2.0	1.0	1.0	2.0
*4 黑胡椒针头果, % (m/m), 最大值	1.0	2.0	4.0	NA	NA	NA	NA	NA	NA
NA – 不适用									
*1 轻质果（仅针对黑、白胡椒）- 通常为无仁的未成熟果，表观密度低于 0.30g/mL 或 300 g/L。									
*2 其他蔬菜材料 – 与产品来源植株相关但不得在成品中出现的蔬菜材料。轻质果、针头果或碎果不属于其他蔬菜材料。									
*3 杂质 – 与香辛料植株自然组成部分无关的任何可见杂质，如枝条、石粒、麻袋、金属等。									
*4 针头果 – 由未受精花发育而成的果实，直径小于 2mm，与正常果实相比棱角特性明显，质地软（重压下破裂），气味和风味不足。									

3.2.4 化学特性

表 4：整粒型黑、白、青胡椒的化学特性

化学特性	要求						
	黑			白			青
	I 类/ I 级	II 类/ II 级	III 类/ III 级	I 类/ I 级	II 类/ II 级	III 类/ III 级	
水分含量, % (m/m), 最大值	12.0	12.0	13.0	12.0	12.0	13.0	12.0
总灰分 (干态下), % (m/m), 最大值	6.0	7.0	7.0	3.5	4.0	4.0	5.0
不挥发乙醚萃取物 (干态下), % (m/m) 最小值	7.0	7.0	6.0	6.0	6.0	6.0	0.3
挥发油 ¹ (干态下), % (ml/100 g), 最小值	2.0	1.5	1.0	1.5	1.5	1.0	1.0
胡椒碱含量 (干态下), % (m/m), 最小值	3.5	3.0	2.0	4.0	3.5	3.0	NA*
酸不溶性灰分 (干态下), % (m/m), 最大值	1.5	1.5	1.5	0.3	0.3	0.3	0.3

* NA – 不适用

表 5：黑、白、青胡椒粉的化学特性

化学特性	要求	
	*黑胡椒粉	*白胡椒粉
水分含量, % (m/m), 最大值	12.0	13.0
总灰分质量 (干态下), % (m/m), 最大值	6.0	3.5
不挥发乙醚萃取物 (干态下), % (m/m), 最小值	6.0	6.0
挥发油 ¹ (干态下), % (ml/100g), 最小值	1.0	0.7
不溶性粗纤维 (干态下), % (m/m), 最大值	17.5	6.5
胡椒碱 (干态下), % (m/m), 最小值	3.5	4.0
酸不溶性灰分 (干态下), % (m/m), 最大值	1.2	0.3
*胡椒粉包括第 2.2 (b) 规定的所有种类。		

¹ 挥发油含量应在碾磨后立即测定。

3.3 “次品”分类

不符合第 3.2 条规定 (基于样品平均值的除外) 的一项或多项适用质量要求的产品应视为“次品”。

3.4 批次验收

如一批产品中按第 3.3 条定义的“次品”数量不超过适当抽样方案的可接受数 (c), 则该批次被视为符合第 3.2 条规定的质量要求。对采用样品平均值评价的要素, 只有在平均值满足具体的允许量规定且单个样本没有超限过多, 该批次才被视为合格。

4. 食品添加剂

以下添加剂仅限用于青胡椒。

表 6：食品添加剂

INS 编号	添加剂名称	胡椒种类		
		黑胡椒	白胡椒	青胡椒
防腐剂				
INS 220	二氧化硫	禁止使用	禁止使用	150 (mg/kg), 最大值

5 污染物

5.1 本标准所涉产品应符合《食品及饲料中污染物和毒素法典通用标准》（CXS 193-1995）中最大限量值的规定。

5.2 本标准所涉产品应符合食品法典委员会制定的农药残留最大限量规定。

6. 食品卫生

6.1 建议本标准规定所涉产品在制备和处理过程中应遵循《低水分含量食品卫生操作规范》（CXC 75-2015，附件 III）及其他相关法典卫生操作规程和操作规范中的相关规定。

6.2 本产品应符合依据《食品微生物标准制定与实施原则和准则》（CXG 21-1997）制定的微生物标准。

7. 重量和计量

容器应在不影响质量的前提下尽可能装满，并与产品内容物标称相符。

8. 标签

8.1 本标准规定所涉产品应按照《预包装食品标识通用标准》（CXS 1-1985）加贴标签。另外，以下具体规定也适用：

8.2 产品名称

8.2.1 产品名称应为“黑胡椒”（胡椒粒）、“白胡椒”或“青胡椒”。

8.2.2 产品属性中可按照第 2.2 条规定提及类型和等级。

8.2.3 原产国（可选）

8.2.4 商品识别标识

- 类/级
- 品种（可选）

8.2.5 检验标识（可选）

8.3 非零售容器的标签

有关非零售容器的信息应在容器上标注或在附带文件中说明，但产品名称、批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址以及储存说明应标在容器上。批号、制造商、包装商、分销商或进口商的名称和地址也可由一个识别标识代替，前提是这个标识可以清楚识别，并随附文件。

9. 分析和抽样方法

检验是否符合本标准时，应采用《分析和抽样推荐方法》（CXS 234-1999）中与本标准规定相关的分析和抽样方法。