



412373S-2022



河南中大恒源生物科技股份有限公司企业标准

Q/HZD 0092S-2022

黑胡椒提取物

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

河南中大恒源生物科技股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南中大恒源生物科技股份有限公司提出。

本标准起草单位：河南中大恒源生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人：李晶晶、章文晋、潘天义、宋亚旭、焦军伟。

H N

Q B

黑胡椒提取物

1 范围

本标准规定了黑胡椒提取物的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑胡椒为原料，经粉碎、热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等主要工艺生产而成的黑胡椒提取物。用于食品加工用配料，不直接食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.2 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	粉末	取适量试样，在自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其滋味。
滋味、气味	具有该品特有的滋味、气味、无异味	
色泽	具有该产品固有的色泽	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
胡椒碱，%	\geq 5.0	GB/T 17528
水分，%	\leq 10.0	GB 5009.3
灰分，%	\leq 15.0	GB 5009.4
总砷（以As计），mg/kg	\leq 0.5	GB 5009.11
铅*（以Pb计），mg/kg	\leq 0.8	GB 5009.12
六六六，mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
滴滴涕，mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
狄氏剂，mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19
艾氏剂，mg/kg	\leq 0.05	GB/T 5009.19

*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	1000	30000	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
霉菌和酵母, CFU/g	≤	50			GB 4789.15
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官要求、胡椒碱、水分、灰分、菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母、净含量及允许短缺量。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以黑胡椒为原料，经粉碎、热水提取、过滤、浓缩、添加或不添加麦芽糊精调配、喷雾干燥、包装等主要工艺生产而成的黑胡椒提取物。用于食品加工用配料，不直接食用。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H H N N

河南中大恒源生物科技股份有限公司

Q B