



410719S-2023



驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司企业标准

Q/ZWST 0006S-2023

胡椒粉

2023-04-05 发布

2023-04-05 实施

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司 发布

前 言

本标准由驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张慧、王艳改、李留喜、贾亚峰。

本标准自发布实施之日起代替Q/ZWST 0006S-2017标准备案号412900S-2017。

H N

Q B

胡椒粉

1 范围

本标准规定了胡椒粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以黑胡椒、白胡椒中的一种为原料,经除尘、除杂、除铁、粉碎、过筛、包装加工而成的非即食调味品。

按原料不同可分为：黑胡椒粉、白胡椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 黑胡椒、白胡椒应符合 GB/T 15691 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样于洁净的白瓷盘中,自然光下用肉眼观察色泽、状态,闻其气味,品其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
状态	粉状,无正常视力可见外来异物	

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
磨碎细度（筛孔径 0.63mm 筛上物残留量），g/100g	≤ 2.5	GB/T 15691
水分，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
总灰分，g/100g	≤ 10.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分，g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 1.4	GB 5009.12
*指该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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

出厂检验项目包括：感官要求、磨碎细度、净含量及允许短缺量、水分、总灰分。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以黑胡椒、白胡椒中的一种为原料,经除尘、除杂、除铁、粉碎、过筛、包装加工而成的非即食调味品。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/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》的要求,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。

驻马店市王守义十三香调味品集团有限公司

H N
Q B