



中华人民共和国国家标准

GB/T 7901—2018/ISO 959-1:1998
代替 GB/T 7901—2008

黑 胡 椒

Black pepper

[ISO 959-1:1998, Pepper (*Piper nigrum* L.), whole or ground—
Specification—Part 1: Black pepper, IDT]

2018-02-06 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 7901—2008《黑胡椒》。本标准与 GB/T 7901—2008 相比,除编辑性修改外主要技术差异如下:

——规范性引用文件全部采用 ISO 标准的原引用文件。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 959-1:1998《胡椒(整的或粉状) 规格 第 1 部分:黑胡椒》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下:

——GB/T 12729.2—2008 香辛料和调味品 取样方法(ISO 948:1980,NEQ);

——GB/T 12729.5—2008 香辛料和调味品 外来物含量的测定(ISO 927:1982,NEQ);

——GB/T 12729.12—2008 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(ISO 1108:1992,NEQ);

——GB/T 12729.13—2008 香辛料和调味品 污物的测定(ISO 1208:1982,MOD);

——GB/T 30385—2013 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(ISO 6571:2008,IDT)。

本标准做了下列编辑性修改:

——修改了标准的名称。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本标准起草单位:浙江医药高等专科学校、南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:孙金才、张卫明、何雄、陈仕荣、肖尚月。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 7901—1987、GB/T 7901—2008。

黑 胡 椒

1 范围

本标准规定了整粒黑胡椒(*Piper nigrum* L.)和黑胡椒粉的技术要求、试验方法以及包装、标志。
本标准适用于黑胡椒的质量评定及其贸易。
本标准不适用于轻质黑胡椒。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有修改单)适用于本文件。

ISO 927 香辛料和调味品 外来物含量的测定(Spices and condiments—Determination of extraneous matter content)

ISO 928 香辛料和调味品 总灰分的测定(Spices and condiments—Determination of total ash)

ISO 930 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(Spices and condiments—Determination of acid-insoluble ash)

ISO 939 香辛料和调味品 水分含量的测定 蒸馏法(Spices and condiments—Determination of moisture content—Entrainment method)

ISO 948 香辛料和调味品 取样(Spices and condiments—Sampling)

ISO 1108 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(Spices and condiments—Determination of non-volatile ether extract)

ISO 1208 香辛料和调味品 污物的测定(Spices and condiments—Determination of filth)

ISO 5498 农产食品 粗纤维含量的测定 通用法(Agricultural food products—Determination of crude fibre content—General method)

ISO 5564 整粒黑、白胡椒或胡椒粉 胡椒碱含量的测定 分光光度法(Black pepper and white pepper, whole or ground—Determination of piperine content—Spectrophotometric method)

ISO 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(Spices and condiments—Determination of volatile oil content)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑胡椒 black pepper

有外果皮的胡椒干果。

3.2

未加工的黑胡椒 black pepper non-processed

不经过任何工艺处理的黑胡椒。