



中华人民共和国国家标准

GB/T 48087—2026

胡椒粉质量通则

General rule for the quality of pepper powder

2026-08-28 发布

2027-09-01 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言 III

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 1

5 技术要求 1

 5.1 原料要求 1

 5.2 感官要求 2

 5.3 理化指标 2

 5.4 净含量 2

6 试验方法 2

 6.1 感官检验 2

 6.2 理化指标检验 2

 6.3 净含量 3

7 检验规则 3

 7.1 组批 3

 7.2 抽样 3

 7.3 出厂检验 3

 7.4 型式检验 3

 7.5 判定规则 3

8 标签、标志 3

9 包装 3

10 运输 4

11 贮存 4

参考文献 5

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。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

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。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国调味品标准化技术委员会（SAC/TC 398）归口。

本文件起草单位：安记食品股份有限公司、浙江正道生物科技有限公司。

本文件主要起草人：林肖芳、周倩、孙进、毛睿涵。

胡椒粉质量通则

1 范围

本文件界定了胡椒粉产品的术语和定义，规定了技术要求、检验规则、包装、标签、标志、运输、贮存，给出了产品分类，描述了相应的试验方法。

本文件适用于胡椒粉的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
GB/T 7900 白胡椒
GB/T 7901 黑胡椒
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17527 胡椒精油含量的测定
GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 高效液相色谱法
GB/T 45316 胡椒碱含量的测定 分光光度法
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胡椒粉 **pepper powder**

胡椒果经除杂、筛分、磨碎，而不加任何添加物加工得到的香辛料调味品。

3.2

胡椒果 **piper berry**

胡椒科植物胡椒的干燥近成熟或者成熟的果实。

4 产品分类

按照产品色泽不同分为以下两类。

- a) 白胡椒粉：白胡椒果经除杂、筛分、磨碎，而不加任何添加物加工得到的胡椒粉。
- b) 黑胡椒粉：黑胡椒果经除杂、筛分、磨碎，而不加任何添加物加工得到的胡椒粉。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。