



西安天本生物工程有限公司质量标准

标准名称	黑胡椒质量标准		版本号	A
标准编号	TB-ZY-ZL-ST-006		颁发部门	质量部
编制人		审核人	批准人	
编制日期		审核日期	批准日期	

1.目的：本标准适用于以黑胡椒为原料经提取而成的各规格的黑胡椒生产制造和市场流通。

2.范围：标准规定了黑胡椒的检验方法、规格指标和标签、包装、运输、贮存要求。

3.质量要求：

表 1 感官要求

项目	规格要求	检验方法
色泽	淡黄色至白色精细粉末	目测
气味	气芳香、味辛辣	目测
外观	均匀、无可见异物的粉末	目测

表 2 理化要求

项目	指标	检验方法
干燥失重(105° C 3H) ≤	5.0%	CP2015 版四部通则 0831
炽灼残渣 ≤	5.0%	CP2015 版四部通则 2302
松散密度(g/100ml)	45~65	USP36 616
堆积密度(g/100ml)	60~80	USP36 616
粒度(80目筛的通过率, %) ≥	95	CP2015 版四部通则 0982
铅(以Pb计)/(ppm) ≤	5	GB 5009.12
砷(As)/(ppm) ≤	2	GB 5009.11
汞(以Hg计)/(ppm) ≤	0.5	GB 5009.17
镉(以cd计)/(ppm) ≤	0.3	GB 5009.15
重金属[以Pb计/(mg/kg)] ≤	10	GB 5009.74
指标成分含量(%) ≥	胡椒碱(95-98)	TB-QB-006A

表 3 微生物要求

项目	指标	检验方法
细菌总数/(cfu/g) <	1000	GB 4789.2



霉菌及酵母菌数/ (cfu/g) <	100	GB 4789. 15
大肠杆菌	不得检出	GB 4789. 3
沙门氏菌	不得检出	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	不得检出	GB 4789. 10

4.控制要求

4.1 包装

包装材料应符合 GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求。

4.2 标签

包装标签上应标明：产品名称、批号、规格、净含量、执行标准、生产厂名、厂址、产地、生产日期、保质期、贮存条件。

4.3 运输

运输时必须轻装轻卸，不得与有毒、有害、有异味、易污染物品混装载运，严防挤压、雨淋、暴晒。

4.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥的仓库中。避免与有毒、有害、易腐、易污染等物品一起堆放。

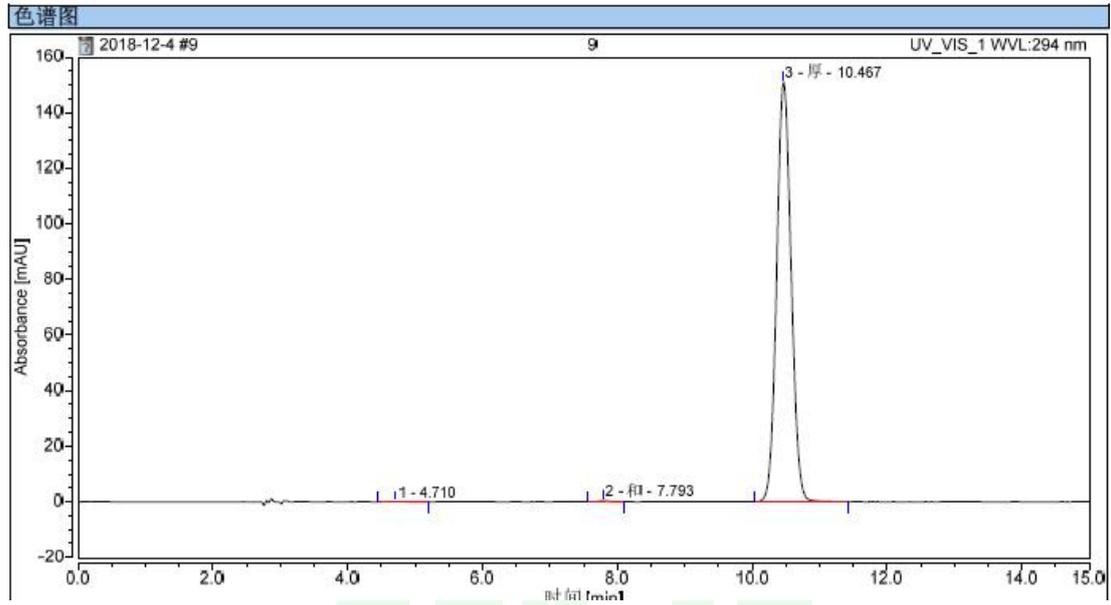
4.5 保质期

在符合规定的贮运条件、包装完整、未经开启封口的情况下，保质期为 24 个月。

附录：黑胡椒对照图谱



黑胡椒对照图谱



天本生物
HERB EXTRACT