



西安天本生物工程有限公司  
Xi'an Tianben Bio-Engineering Co., Ltd.

---

# 黑胡椒提取物

— 胡椒碱

天本生物  
HERB EXTRACT

公司：西安天本生物工程有限公司

电话：18829290398（李娜）

传真：029-88341870

网址：<http://www.tianbensw.com>

地址：陕西西安高新区沣惠南路 34 号摩尔中心 A 幢 15A06

## 胡椒碱 (100%纯天然黑胡椒提取物)

### 原料来源 Raw Material Source

黑胡椒的干燥成熟或近成熟果实。

		
黑胡椒种植基地	黑胡椒果实	进口原料

### 产品概况 Product Overview

[中文名称]黑胡椒提取物

[英文名称]Black Pepper Extract

[拉丁名称]*Piper nigrum L.*

[主要规格]5% (水溶性)、10%、50%、95%、98%




[主要成分]胡椒碱 Piperine

[主要性状]淡黄色、棕绿色、白色精细粉末



天本生物  
HERB EXTRACT

西安天本生物工程有限公司  
Xi'an Tianben Bio-Engineering Co., Ltd.

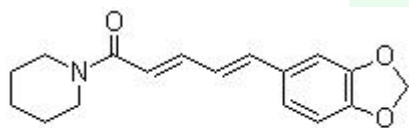
		
水溶性胡椒碱	胡椒碱 50%	胡椒碱 98%

[检测方法]HPLC（高效液相）

[提取溶剂]乙醇和水

[CAS 号]94-62-2

[分子结构式]



**C<sub>17</sub>H<sub>19</sub>N<sub>3</sub>O<sub>3</sub> 285.34**

[分子量] 285.34

[溶解性]熔点 130~133℃，溶于乙酸、苯、乙醇 和氯仿,微溶于乙醚。胡椒碱为有机物，不溶于水。

应用领域：

	
抗菌消炎保健品	肤色改善化妆品

## 建议添加量 Recommended Dosage

保健品（瘦身）0.5%-1%

化妆品（调节肤色） 2%左右

## 产品优势 Our Strong Points

- 1.采用优质的原料，产品无农药残留，低溶剂残留
- 2.专业的团队技术，严格按照技术标准进行生产，严格把控质量和标准
- 3.产品纯度高，颜色稳定



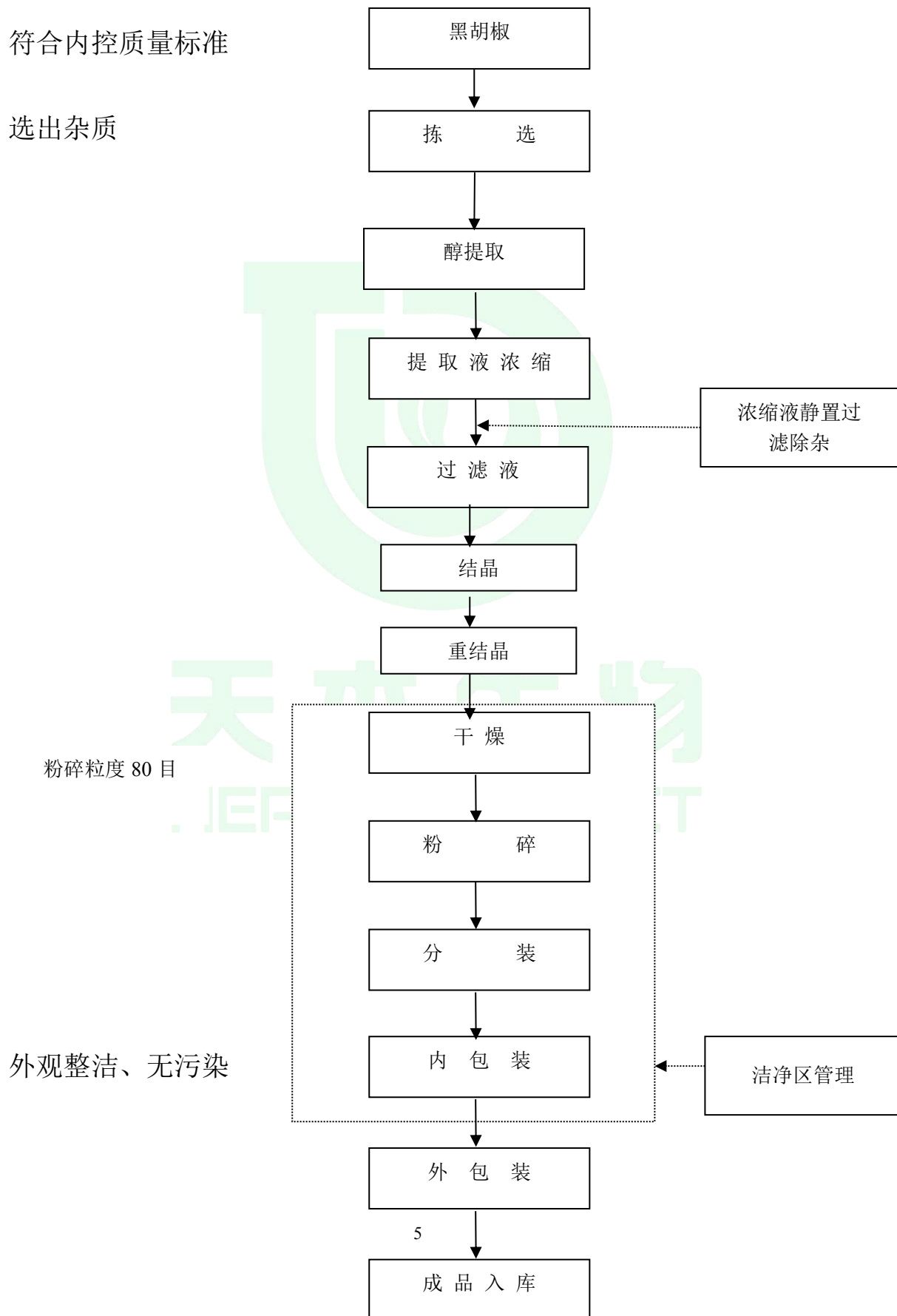
天本生物  
HERB EXTRACT



天本生物  
HERB EXTRACT

西安天本生物工程有限公司  
Xi'an Tianben Bio-Engineering Co., Ltd.

## 胡椒碱工艺流程图 Flow Chart





## 胡椒碱提取物质量标准 Standards

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	王菲	审核人	张金平	批准人	
编制日期	2018.12.29	审核日期	2019.01.01	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
堆积密度	紧密度(g/100ml)	45~65 USP36 616
	松密度(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。

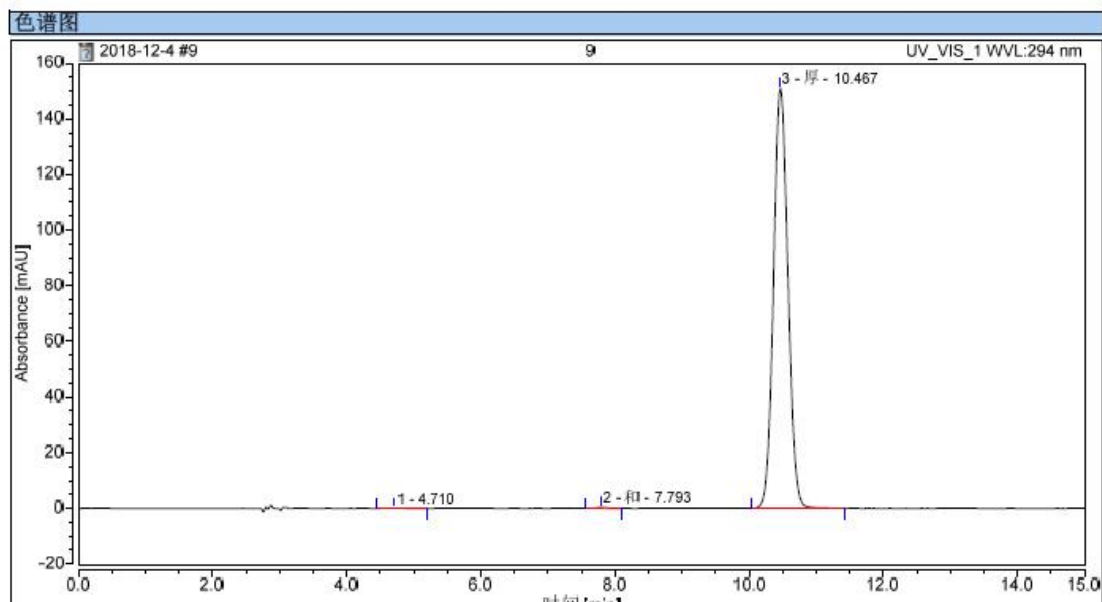
##### 4.4 贮存

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 HPLC 图谱