



411600S-2026



郑州大裕调味食品有限公司企业标准

Q/ZDY 0007S-2026

复配白(黑)胡椒粉

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

郑州大裕调味食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州大裕调味食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州大裕调味食品有限公司。

本标准主要起草人：王秋生。

本标准自发布实施日期起替代 Q/ZDY 0007S-2026，备案号：411239S-2026。

H N

Q B

复配白(黑)胡椒粉

1 范围

本标准规定了复配白(黑)胡椒粉的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以白胡椒或黑胡椒为主要原料,加入大米、陈皮、辣椒、姜,经预处理、粉碎、调配、包装而成的非即食复配白(黑)胡椒粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.2 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

2.1.3 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

2.1.4 陈皮应符合《中华人民共和国药典》2025 年版一部的规定。

2.1.5 姜应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 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 |
|-------|-------------------|--|
| 性 状 | 粉状 | 从样品中随机取出适量,倒入一洁净白瓷盘中,自然光下用肉眼观察其性状、色泽及有无外来杂质,嗅其气味,以温开水漱口,品其滋味 |
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有该产品应有的气味和滋味、无异味 | |
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

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 |
|--------------------|--------|------------|
| 水分, % | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 无机砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |

注: *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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以白胡椒或黑胡椒为主要原料，加入大米、陈皮、辣椒、姜，经预处理、粉碎、调配、包装而成的非即食复配白（黑）胡椒粉。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

郑州大裕调味食品有限公司

H N

Q B