



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 30386—2013/ISO 11162:2001

---

## 盐 水 胡 椒

Peppercorns in brine

(ISO 11162:2001, Peppercorns (*Piper nigrum* L.) in brine—  
Specification and test methods, IDT)

2013-12-31 发布

2014-06-22 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。

本标准用翻译法等同采用 ISO 11162:2001《盐渍胡椒子(*Piper nigrum* L.) 规范和测定方法》。

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 12729.6—2008 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(ISO 939:1980, NEQ)。

本标准做了下列编辑性修改：

——为与我国盐水胡椒产品名称一致,将标准名称改为《盐水胡椒》。

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:宁波海通食品科技有限公司、南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:孙金才、陈仕荣、张卫明、国维华。

# 盐 水 胡 椒

## 1 范围

本标准规定了盐水胡椒的技术要求、试验方法、包装、标志。  
本标准适用于盐水胡椒的质量评定及其贸易。

## 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(包括所有的修改单)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 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 取样方法(Spices and condiments—Sampling)

ISO 3310-1 试验筛 技术要求和试验 第1部分:金属丝网布试验筛(Test sieves—Technical requirements and testing—Part 1: Test sieves of metal wire cloth)

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

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**盐水胡椒** **peppercorns in brine**

部分成熟的鲜绿胡椒果(*Piper nigrum* L.)盐渍得到的产品。

### 3.2

**盐水总酸度** **total acidity of brine**

盐水胡椒中所有酸性物质的酸度,以柠檬酸的质量分数表示。

注:柠檬酸是三元酸,其摩尔质量为192.13 g/mol。

### 3.3

**胡椒碱含量** **piperine content**

本标准测得的刺激性成分(胡椒碱)的含量。

注:含量以质量分数表示。

### 3.4

**氯化物含量** **chloride content**

本标准测得的胡椒盐水中所含氯离子的质量分数(以氯化钠计)。

## 4 要求

### 4.1 颜色和大小

胡椒果应具有成熟鲜胡椒特有的浅绿至绿色,果径3 mm~6 mm,同批次产品大小应大致相同。