



中华人民共和国国家标准

GB/T 32778—2016

胡椒废弃物综合利用导则

General guide for comprehensive utilization of pepper abandoning

2016-08-29 发布

2017-03-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准起草单位：中国热带农业科学院分析测试中心、中国热带农业科学院香料饮料研究所。

本标准主要起草人：谢德芳、宗迎、李胤均、郑雪虹、吴毓伟、吴琼、张月。

胡椒废弃物综合利用导则

1 范围

本标准规定了胡椒废弃物综合利用的基本原则、基本要求和管理要求。
本标准适用于胡椒生产加工过程中产生的非目标产物的综合利用。

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。

中药注册管理补充规定 2008年01月10日国家食品药品监督管理局发布
禁止食品加药卫生管理办法(卫防字第57号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

胡椒废弃物 pepper abandoning

胡椒生产加工过程中产生的非目标产物。包括胡椒栽培管理过程产生的根、蔓、枝叶和花穗,以及胡椒加工过程中产生的果皮、果梗和浸泡废水等废弃物。

4 基本原则

4.1 胡椒生产加工过程中,应按照生态规律运行、实行资源循环利用,提高胡椒废弃物的利用率,减少胡椒加工过程等环节产生的废弃物对环境造成的污染。

4.2 在预期的经济和生态效益条件下,应保障胡椒的生产和加工符合要求。在胡椒生产过程中治理废水、废气、废渣的同时,将“三废”回收综合利用,既考虑治理污染,同时要变废为宝,创造经济效益。

4.3 胡椒废弃物的综合利用过程应符合相关法律法规的规定。

5 基本要求

5.1 胡椒根、胡椒蔓

5.1.1 可按照《中药注册管理补充规定》申请登记后作中药材用。

5.1.2 可按照《禁止食品加药卫生管理办法》报批后作药用食材。

5.1.3 经溶剂萃取等处理可提取胡椒碱。

5.2 胡椒果皮

5.2.1 机械法脱出的胡椒果皮经干燥后可作为香料用,或经处理,可提取胡椒碱。

5.2.2 浸泡法脱出的果皮经发酵后,可制成有机肥,或可直接用于生产沼气。