



2008年 修订-43

中国国家标准汇编

2008 年修订-43

中国标准出版社 编

中国标准出版社

北 京

图书在版编目 (CIP) 数据

中国国家标准汇编：2008 年修订. 43/中国标准出版社编. —北京：中国标准出版社，2009

ISBN 978-7-5066-5503-3

I. 中… II. 中… III. 国家标准-汇编-中国-2008
IV. T-652. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2009) 第 183941 号

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街 16 号

邮政编码：100045

网址 www.spc.net.cn

电话：68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 37 字数 1 100 千字

2009 年 11 月第一版 2009 年 11 月第一次印刷

*

定价 200.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话：(010)68533533

出版说明

1. 《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自 1983 年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。它在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2. 《中国国家标准汇编》收入我国每年正式发布的全部国家标准,分为“制定”卷和“修订”卷两种编辑版本。

“制定”卷收入上年度我国发布的、新制定的国家标准,顺延前年度标准编号分成若干分册,封面和书脊上注明“20××年制定”字样及分册号,分册号一直连续。各分册中的标准是按照标准编号顺序连续排列的,如有标准顺序号缺号的,除特殊情况注明外,暂为空号。

“修订”卷收入上年度我国发布的、被修订的国家标准,视篇幅分设若干分册,但与“制定”卷分册号无关联,仅在封面和书脊上注明“20××年修订-1,-2,-3,……”字样。“修订”卷各分册中的标准,仍按标准编号顺序排列(但不连续);如有遗漏的,均在当年最后一分册中补齐。需提请读者注意的是,个别非顺延前年度标准编号的新制定的国家标准没有收入在“制定”卷中,而是收入在“修订”卷中。

读者配套购买《中国国家标准汇编》“制定”卷和“修订”卷则可收齐上一年度我国制定和修订的全部国家标准。

3. 由于读者需求的变化,自 1996 年起,《中国国家标准汇编》仅出版精装本。

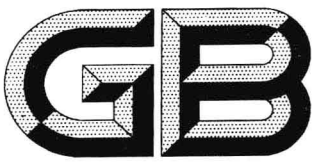
4. 2008 年制修订国家标准共 5946 项。本分册为“2008 年修订-43”,收入新制修订的国家标准 31 项。

中国标准出版社

2009 年 10 月

目 录

GB/T 7900—2008	白胡椒	1
GB/T 7901—2008	黑胡椒	7
GB/T 7921—2008	均匀色空间和色差公式	15
GB/T 7922—2008	照明光源颜色的测量方法	27
GB/T 7930—2008	1:500 1:1 000 1:2 000 地形图航空摄影测量内业规范	38
GB/T 7931—2008	1:500 1:1 000 1:2 000 地形图航空摄影测量外业规范	61
GB/T 7937—2008	液压气动管接头及其相关元件 公称压力系列	93
GB/T 7939—2008	液压软管总成 试验方法	97
GB/T 7940.1—2008	气动 五气口方向控制阀 第1部分:不带电气接头的安装面	106
GB/T 7940.2—2008	气动 五气口方向控制阀 第2部分:带可选电气接头的安装面	117
GB/T 7946—2008	脉冲电子围栏及其安装和安全运行	133
GB/T 8005.1—2008	铝及铝合金术语 第1部分:产品及加工处理工艺	144
GB/T 8005.3—2008	铝及铝合金术语 第3部分:表面处理	175
GB/T 8019—2008	燃料胶质含量的测定 喷射蒸发法	207
GB/T 8051—2008	计数序贯抽样检验方案	217
GB/T 8054—2008	计量标准型一次抽样检验程序及表	243
GB/T 8056—2008	数据的统计处理和解释 指数分布样本离群值的判断和处理	284
GB/T 8071—2008	温石棉	303
GB/T 8074—2008	水泥比表面积测定方法 勃氏法	311
GB 8076—2008	混凝土外加剂	319
GB/T 8081—2008	天然生胶 技术分级橡胶(TSR)规格导则	340
GB/T 8082—2008	天然生胶 标准橡胶 包装、标志、贮存和运输	347
GB/T 8086—2008	天然生胶 杂质含量的测定	351
GB/T 8088—2008	天然生胶和天然胶乳 氮含量的测定	359
GB/T 8097—2008	收获机械 联合收割机 试验方法	373
GB/T 8102—2008	缸内径8 mm~25 mm的单杆气缸安装尺寸	384
GB/T 8110—2008	气体保护电弧焊用碳钢、低合金钢焊丝	393
GB/T 8117.1—2008	汽轮机热力性能验收试验规程 第1部分:方法A——大型凝汽式 汽轮机高准确度试验	419
GB/T 8117.2—2008	汽轮机热力性能验收试验规程 第2部分:方法B——各种类型和 容量的汽轮机宽准确度试验	477
GB/T 8128—2008	单相串励电动机试验方法	567
GB/T 8142—2008	紫胶产品取样方法	581



中华人民共和国国家标准

GB/T 7900—2008/ISO 959-2:1998
代替 GB/T 7900—1987



[ISO 959-2:1998, Pepper(*Piper nigrum* L.), whole or ground—
Specification—Part2: White pepper, IDT]

2008-05-04 发布

2008-10-01 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

本标准是在等同采用 ISO 959-2:1998《胡椒(整的或粉状) 规格 第2部分:白胡椒》(英文版)的同时,对 GB/T 7900—1987 进行的修订。本标准与 ISO 959-2:1998 的技术内容一致,做了下列编辑性修改:

- a) ISO 959-2:1998 第4章移到本标准 4.1 中,ISO 标准的 5.1 和 5.2 合成本标准的 4.1;
- b) “本国际标准”一词改为“本标准”;
- c) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 7900—1987。

白 胡 椒

1 范围

本标准规定了整粒白胡椒(*Piper nigrum* L.)和白胡椒粉的技术要求、试验方法以及包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于白胡椒的质量评定及其贸易。本标准不适用于轻质白胡椒的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—1991, neq ISO 948:1980)
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(GB/T 12729.5—1991, neq ISO 927:1982)
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—1991, neq ISO 939:1980)
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—1991, neq ISO 928:1980)
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—1991, neq ISO 930:1980)
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(GB/T 12729.12—1991, neq ISO 1180:1980)
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(GB/T 12729.13—1991, eqv ISO 1208:1982)
- GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 分光光度法(GB/T 17528—1998, eqv ISO 5564:1982)
- ISO 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

黑胡椒 black pepper

有外果皮的胡椒干果。

3.2

白胡椒 white pepper

用下列方法去掉外果皮的胡椒干果:

- a) 成熟之前采摘的胡椒果,经过或不经水浸泡去掉外果皮,干燥;
- b) 成熟的整粒胡椒果,用上述方法去掉外果皮。

3.3

半加工的白胡椒 white pepper semi-processed

进行简单的部分工艺处理的白胡椒。

3.4

加工的白胡椒 white pepper processed

经清洗、干燥、制备、磨碎等工艺处理的白胡椒。

3.5

白胡椒粉 white pepper ground

白胡椒果经研碎得到的产品。

3.6

黑果 black berry

白胡椒产品中果皮未完全去除且颜色较深的果实。

3.7

破碎果 broken berry

果实破裂成两部分或更多部分。

3.8

杂质 extraneous matter

除白胡椒以外的所有物质,包括植物类(如枝、叶、果穗渣、外果皮)和矿物质类(如砂、土)。

注:黑果和破碎果不属于杂质。

4 要求

4.1 外观及感官特性

白胡椒果直径 3 mm~6 mm,表面光滑,一端略扁平,另一端有小小突起。白胡椒表面通常有一条细小黑痕纵向嵌连在两端。白胡椒颜色为暗灰色至象牙白。

研碎时白胡椒应具有较浓芳香气味。白胡椒中不得带有活虫、虫尸、昆虫肢体及排泄物。

4.2 物理特性

白胡椒果的物理特性应符合表 1 的要求。

表 1 整粒白胡椒的物理特性要求

项 目	要 求		检 验 方 法
	半加工的白胡椒	加工的白胡椒	
外来物(质量分数)/%	≤ 1.0	0.8	GB/T 12729.5
碎果(质量分数)/%	≤ 4.0	3.0	物理分离后称重
黑果(质量分数)/%	≤ 15 ^a	10 ^a	物理分离后称重
堆积密度/(g/L)	≥ 600	600	附录 A
^a 此项指标不适用于三马林达胡椒,其黑果总量超过 20%。			

白胡椒粉按 GB/T 12729.13 的规定测定杂质含量。

4.3 化学特性

用规定的方法测定时,白胡椒产品应符合表 2 的要求。

表 2 白胡椒(整的或粉状)化学特性要求

项 目	要 求		检验方法
	加工或半加工胡椒	胡椒粉	
水分含量(质量分数)/%	≤ 14.0	14.0	GB/T 12729.6
总灰分(干态下)(质量分数)/%	≤ 3.5	3.5	GB/T 12729.7
不挥发性乙醚提取物(干态下)(质量分数)/%	≥ 1.0	0.7	GB/T 12729.12
挥发油(干态下)/%(或 mL/100 g)	≥ 6.5	6.5 ^a	ISO 6571
胡椒碱(质量分数)/%	≥ 4.0	4.0	GB/T 17528

表 2 (续)

项 目		要 求		检验方法
		加工或半加工胡椒	胡椒粉	
酸不溶性灰分(干态下)(质量分数)/%	≤	—	0.3	GB/T 12729.9
粗纤维测定(干态下)(质量分数)/%	≤	—	6.5	GB/T 5009.10
a 研碎后应立即进行挥发油测定。				

5 取样方法

白胡椒的取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。
整粒白胡椒样品应研碎,全部通过孔径 1 mm 的筛,才可用于表 2 中各参数的测定。

6 试验方法

6.1 外观和感官分析

6.1.1 色泽

用肉眼分辨样品的颜色,必要时与标准色板对照。

6.1.2 气味、味道

用嗅觉辨别样品的气味,用咬嚼判断样品的味道。

6.2 物理特性和化学特性的试验方法

样品的物理特性和化学特性按表 1、表 2 中相应的检验方法执行。

7 包装、标志、贮存和运输

7.1 包装

整粒白胡椒和白胡椒粉应使用密封、洁净、无毒和完好且不影响胡椒质量的材料包装。

7.2 标志

下列各项应标注在每一个包装或标签上:

- a) 产品名称、商品名;
- b) 生产企业或包装企业名称、地址;
- c) 批号或代号、商标;
- d) 净重;
- e) 产品等级;
- f) 生产国;
- g) 到岸港口/城镇。

7.3 贮存

白胡椒应贮存在通风、干燥的库房中,地面要有垫仓板并能防虫、防鼠。堆垛要整齐,堆间要有适当的通道以利通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

7.4 运输

白胡椒在运输中应注意避免雨淋、日晒。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

附 录 A
(规范性附录)
白胡椒堆积密度的测定

A.1 范围

本附录规定了整粒白胡椒堆积密度的测定方法。

A.2 原理

精确测定 1 L 体积的白胡椒质量。

A.3 仪器

国产 61/71 型 1 L 排气式容重器。

A.4 操作

A.4.1 测定

在平稳光洁工台上安装好容重器,校准零点。将约 1 000 g 样品装入漏斗筒,再使其流入辅助漏斗筒,然后通过拔插板的操作使其随同排气舵落入容重筒内,再插回插板,倒出插板上多余的试样,拔出插板,在容重器天平上称量已装满试样的容重筒,即得 1 L 样品的质量(密度)。

A.4.2 重复测量

测 3 次重复的数据。

A.5 结果表示

A.5.1 计算方法

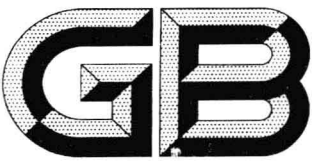
密度以“g/L”表示。若重复测定的结果符合 A.5.2 要求,则取 3 次平行测定结果的算术平均值作为最终结果;若前 3 次的测定误差不符合 A.5.2 的要求,则再测 3 次数据,取 6 次测定数据的算术平均值作为最终结果。

A.5.2 重复性

相同设备和测试条件下两次测定结果相差不得大于 5 g/L。

A.6 检验报告

检验报告应评述检验方法及得出的数据,还应描述本附录中未提及的操作细节,或者另外附上影响检测结果的各个操作细节。检验报告应包括试验样品的必要信息。



中华人民共和国国家标准

GB/T 7901—2008/ISO 959-1:1998
代替 GB/T 7901—1987

黑 胡 椒

Black pepper

[ISO 959-1:1998, Pepper(*Piper nigrum* L.), whole or ground—
Specification—Part 1: Black pepper, IDT]

2008-05-04 发布

2008-10-01 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

本标准是在等同采用 ISO 959-1:1998《胡椒(整的或粉状) 规格 第1部分:黑胡椒》(英文版)的同时,对 GB/T 7901—1987 进行的修订。本标准与 ISO 959-1:1998 的技术内容一致,做了下列编辑性修改:

- a) ISO 959-1:1998 第4章移到本标准4.1中,ISO标准的5.1和5.2合成本标准的4.1;
- b) “本国际标准”一词改为“本标准”;
- c) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”。

本标准的附录A、附录B为规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 7901—1987。

黑 胡 椒

1 范围

本标准规定了整粒黑胡椒(*Piper nigrum* L.)和黑胡椒粉的技术要求、试验方法以及包装、标志、贮运条件。

本标准适用于黑胡椒的质量评定及其贸易。本标准不适用于轻质黑胡椒的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 5009.10 植物类食品中粗纤维的测定
- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—1991, neq ISO 948:1980)
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(GB/T 12729.5—1991, neq ISO 927:1982)
- GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—1991, neq ISO 939:1980)
- GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—1991, neq ISO 928:1980)
- GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—1991, neq ISO 930:1980)
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(GB/T 12729.12—1991, neq ISO 1180:1980)
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(GB/T 12729.13—1991, eqv ISO 1208:1982)
- GB/T 17528 胡椒碱含量的测定 分光光度法(GB/T 17528—1998, eqv ISO 5564:1982)
- ISO 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

黑胡椒 black pepper

有外果皮的胡椒干果。

3.2

未加工的黑胡椒 black pepper non-processed

不经过任何工艺处理的黑胡椒。

3.3

半加工的黑胡椒 black pepper semi-processed

进行简单的部分加工,而不经制备和磨碎处理的黑胡椒。

3.4

加工的黑胡椒 black pepper processed

经除杂、干燥、制备、研磨等加工的黑胡椒。

3.5

黑胡椒粉 black pepper ground

黑胡椒果经磨碎,而不加任何添加物得到的产品。

3.6

灰胡椒 grey pepper

在商业上有时用于黑胡椒粉。

3.7

轻质果 light berry

外观发育正常,没有果仁的胡椒果。

3.8

针头果 pinhead berry

很小的未成熟果。

3.9

破碎果 broken berry

果实破裂成两部分或更多部分。

3.10

杂质 extraneous matter

除黑胡椒果以外的所有物质,包括植物类(如枝、叶、果穗渣、外果皮)和矿物类(如砂、土)。

注:轻质果、针头果和破碎果不属于杂质。

4 要求

4.1 外观和感官特性

整粒黑胡椒是在胡椒成熟前采摘、干燥后得到的干果,黑胡椒果粒直径为 3 mm~6 mm,果皮为灰色、棕色或黑色,表面有皱褶。磨碎时黑胡椒应具有较浓芳香味。黑胡椒中不得带有活虫、虫尸、昆虫肢体及其排泄物。

4.2 物理特性

黑胡椒果应符合表 1 的要求。

表 1 整黑胡椒的物理特性要求

项 目	要 求		检验方法
	未加工或半加工 黑胡椒	加工 黑胡椒	
外来物(质量分数)/%	≤ 2.5	1.5	GB/T 12729.5
轻质果(质量分数)/%	≤ 10	5.0	附录 A
针头果或破碎果(质量分数)/%	≤ 7.0	4.0	物理分离后称重
堆积密度/(g/L)	≥ 450	490	附录 B
注:如果是胡椒粉建议进行显微镜检查。			

黑胡椒粉按 GB/T 12729.13 的规定测定其杂质含量。

4.3 化学特性

黑胡椒的化学特性应符合表 2 的要求。

表 2 黑胡椒(整的或粉状)化学特性要求

项 目	要 求			检验方法	
	半加工或未加工黑胡椒	加工黑胡椒	黑胡椒粉		
水分含量(质量分数)/%	≤	13.0	13.0	13.0	GB/T 12729.6
总灰分(干态下)(质量分数)/%	≤	7.0	6.0	6.0	GB/T 12729.7
不挥发性乙醚提取物(干态下)(质量分数)/%	≥	6.0	6.0	6.0	GB/T 12729.12
挥发油(干态下)/%(或 mL/100 g)	≥	2.0	2.0	1.0 ^a	ISO 6571
胡椒碱(质量分数)/%	≥	4.0	4.0	4.0	GB/T 17528
酸不溶性灰分(干态下)(质量分数)/%	≤	—	—	1.2	GB/T 12729.9
不可溶粗纤维测定(干态下)(质量分数)/%	≤	—	—	17.5	GB/T 5009.10
^a 研碎后应立即进行挥发油的测定。					

5 取样方法

黑胡椒的取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。
整粒黑胡椒样品应进行研磨,并且全部通过孔径 1 mm 的筛,才可用于表 2 中各项参数的测定。

6 试验方法

6.1 外观和感官分析

6.1.1 色泽

用肉眼分辨样品的颜色,必要时应与标准色板对照。

6.1.2 气味、味道

用嗅觉辨别样品的气味,用咬嚼判断样品的味道。

6.2 物理特性和化学特性的试验方法

样品的物理特性和化学特性按表 1、表 2 中相应的检验方法执行。

7 包装、标志、贮存和运输

7.1 包装

整黑胡椒和黑胡椒粉应使用密封、洁净、无毒和完好且不影响黑胡椒质量的材料包装。

7.2 标志

下列各项应标注在每一个包装或标签上:

- a) 产品名称、商品名;
- b) 生产企业、包装企业名称、地址;
- c) 批号或代号、商标;
- d) 净重;
- e) 产品等级(未加工、半加工或加工);
- f) 生产国(对出口产品);
- g) 到岸港口/城镇(对出口产品)。

7.3 贮存

黑胡椒应贮存在通风、干燥的库房中,地面要有垫仓板并能防虫、防鼠。堆垛要整齐,堆间要有适当的通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

7.4 运输

黑胡椒在运输中应注意避免雨淋、日晒。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。