

HẠT TIÊU

YÊU CẦU KỸ THUẬT

*Pepper
Specification*

Tiêu chuẩn này áp dụng đối với hạt tiêu đen (hạt tiêu bắc), hạt tiêu trắng (hạt tiêu so) và bột hạt tiêu.

1 Định nghĩa

- 1.1 Hạt tiêu đen - Quả khô còn lớp vỏ ngoài của cây hạt tiêu - *Pipper nigrum* Linneaus.
- 1.2 Hạt tiêu trắng - Hạt tiêu đen đã được loại bỏ lớp vỏ ngoài.
- 1.3 Bột hạt tiêu đen - Bột thu được sau khi nghiền hạt tiêu đen (không được có bất kỳ một chất phụ gia nào khác).
- 1.4 Bột hạt tiêu trắng - Bột thu được sau khi nghiền hạt tiêu trắng (không được có bất kỳ một chất phụ gia nào khác).
- 1.5 Hạt lép - Hạt tiêu đen nổi trong cồn theo các điều kiện quy định trong TCVN 4045-1993.
- 1.6 Hạt vỡ - Hạt bị sứt, vỡ từ 1/3 thể tích trở lên.
- 1.7 Hạt lẫn - Hạt tiêu đen lẫn vào hạt tiêu trắng hoặc ngược lại.
- 1.8 Tạp chất - Các chất vô cơ và hữu cơ không phải là hạt tiêu. Hạt lép, hạt nhỏ và hạt vỡ không xem là tạp chất.

2 Yêu cầu kỹ thuật

- 2.1 Màu sắc và dạng bên ngoài
 - 2.1.1 Hạt tiêu đen. Hạt khô, sạch, đồng đều. Hạt có lớp vỏ khô, nhẵn, có màu từ nâu thẫm, nâu xám đến đen.
 - 2.1.2 Hạt tiêu trắng. Hạt khô, sạch, đồng đều, mặt hạt nhẵn, đỉnh hơi bẹt, cuống hạt hơi lồi, với những vach lõm nổi từ đỉnh tới cuống hạt, màu từ xám nâu nhạt tới vàng ngà.
 - 2.1.3 Bột hạt tiêu (đen và trắng). Tơi, mịn, khô, không lẫn tạp chất, cỡ hạt nhỏ hơn 0,2 mm. Màu sắc tùy theo bột hạt tiêu đen hoặc bột hạt tiêu trắng mà có màu từ xám tới vàng ngà.

2.2 Mùi vị. Các loại hạt tiêu phải có mùi thơm đặc trưng, vị cay tự nhiên. Không có mùi mốc, mùi lạ.

2.3 Nấm mốc, sâu mọt. Các loại hạt tiêu không được có sâu mọt sống, chết hoặc các dạng biến thái của sâu mọt (nhộng, ngài...) và không bị mốc.

2.4 Chỉ tiêu vật lý của hạt tiêu đen và trắng theo quy định trong bảng 1

Bảng 1

Chỉ tiêu	Mức	
	Đen	Trắng
- Hạt vỡ và hạt nhỏ, % khối lượng, không lớn hơn	4,0	3,0
- Dung trọng, g/l, không nhỏ hơn	490,0	600,0
- Hạt lẫn, % khối lượng, không lớn hơn	-	10,0 (hạt tiêu đen)
- Hạt lép, % khối lượng, không lớn hơn	5,0	-
- Tạp chất, % khối lượng, không lớn hơn	15	0,8

2.5 Chỉ tiêu hoá học của các loại hạt tiêu qui định trong bảng 2.

Bảng 2

Chỉ tiêu	Mức			
	Hạt		Bột	
	Đen	Trắng	Đen	Trắng
- Hàm lượng ẩm, % khối lượng, không lớn hơn	13,0	13,0	13,0	13,0
- Chất không bay hơi chiết được bằng % khối lượng khô, không nhỏ hơn	6,0	6,5	6,0	6,5
- Tinh dầu bay hơi, ml/100g khối lượng khô, không nhỏ hơn	2,0	1,0	1,0	0,7
- Hàm lượng piperine, % khối lượng, không nhỏ hơn	4,0	4,0	4,0	4,0
- Tro tổng số, % khối lượng khô, không lớn hơn	6,0	3,5	6,0	3,5
- Tro không tan trong axit, % khối lượng khô, không lớn hơn	-	-	12	0,3
- Xơ thô, chỉ số không hoà tan, % khối lượng khô, không lớn hơn	-	-	17,5	6,5

3 Phương pháp thử

Theo TCVN 4045-1993.

4 Bao gói, ghi nhãn, bảo quản và vận chuyển

4.1 Bao gói

Hạt tiêu và bột hạt tiêu phải được đóng gói trong bao bì khô, sạch, lành và được làm từ những vật liệu không ảnh hưởng tới chất lượng sản phẩm.

Hạt tiêu bột cần thêm lớp bao bì cách ẩm làm bằng vật liệu không ảnh hưởng tới chất lượng hạt tiêu.

4.2 Ghi nhãn

Trên mỗi kiện hoặc mỗi đơn vị sản phẩm cần ghi nhãn theo nội dung sau :

- Tên sản phẩm (kể cả tên thương mại nếu có);
- Tên cơ sở hoặc vùng sản xuất;
- Khối lượng tịnh và cả bì;

Với hạt tiêu bột cần thêm thời hạn sử dụng.

4.3 Bảo quản

a) Hạt tiêu cần bảo quản trong kho có mái che tránh mưa nắng. Kho cần được thông khí tốt tránh việc tích tụ nhiệt trong quá trình bảo quản và đủ điều kiện để tránh sự xâm nhập của côn trùng, chuột bọ.

b) Trước khi đưa vào bảo quản, kho phải khô, sạch không có mùi lạ và được xử lý thuốc sát trùng. Các kiện được chất xếp sao cho cách ẩm với lớp nền và tường kho, đảm bảo thông thoáng khối hàng và tiện việc kiểm tra, xử lý.

4.4 Vận chuyển

Phương tiện vận chuyển hạt tiêu phải khô, sạch, không có mùi lạ và có mái che tránh mưa nắng.

Hạt tiêu phải được bốc xếp nhẹ nhàng, không làm bẩn, thùng rách bao bì và không được dùng móc để kéo hoặc bốc xếp hạt tiêu.