



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 脱水龙蒿

Dehydrated tarragon

[ISO 7926: 1991, Dehydrated tarragon (*Artemisia dracunculus* Linnaeus)-  
Specification, MOD]

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2023 年 09 月 26 日)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件修改采用ISO 7926:1991《脱水龙蒿 规范》。

本文件与ISO 7926:1991相比做了下述结构调整：

——增加了第3章“术语和定义”一章，其后章条顺延；

——第8章对应ISO 7926:1991中的第7章与附录B，其中8.1~8.2对应ISO 7926:1991中的7.1与7.2，8.3对应ISO 7926:1991中的附录B；

——附录B对应ISO 7926:1991中的附录C。

本文件与ISO 7926:1991相比技术性差异及其原因如下：

——更改了“范围”的表述（见第1章，ISO 7926:1991中的第1章），以符合本文件在我国的实际使用范围；

——关于规范性引用文件，本文件做了具有技术性差异的调整，以适应我国的技术文件，增加与调整的情况集中反映在第2章“规范性引用文件”中，具体调整如下：

- 用GB 5009.3代替了ISO 939:1980；
- 用GB 5009.4代替了ISO 928:1997与ISO 930:1997；
- 用GB/T 12729.2代替了ISO 948:1980；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.5代替了ISO 927:1982；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.13代替了ISO 1208:1982；
- 用等同采用国际标准的GB/T 30385代替了ISO 6571:1984。

——删除了ISO 7926:1991中第3章的龙蒿茎叶图；

——更改了检验方法所引用的标准化文件（见表1，ISO 7926:1991的表1），以适应我国技术文件；

——删除了取样方法中的条文脚注（见第6章，ISO 7926:1991的第5章），以适应我国技术文件；

——更改了标志中对“买方需要的其他信息”与“产品依据的本文件编号”的标注要求（见8.2，ISO 7926:1991中的7.2），以满足本产品标志的实际使用需求。

本文件做了下列编辑性修改：

——“本国际标准”一词更改为“本文件”；

——更改了“范围”一章的编写，以符合GB/T 1.1—2020的要求，删除了“范围”中有关附录的表述；

——将ISO 7926:1991中4.5的条标题“化学要求”修改为本文件5.5的条标题“水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油”，使之与该条内容更好对应；

——将ISO 7926:1991中第7章的标题“包装和标志”修改为本文件第8章的标题“包装、标志、储藏和运输”，使之与该条内容对应。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会（SAC/TC 408）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所

本文件主要起草人：

# 脱水龙蒿

## 1 范围

本文件规定了整的、切片和粉末状脱水龙蒿的产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及包装、标志、储藏和运输要求。

本文件适用于methylchavicol型龙蒿<sup>1)</sup>，不适用于elemicin-sabinene型龙蒿。

本文件适用于脱水龙蒿的产品加工、生产、科研及贸易等。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定（GB/T 12729.5-2020，ISO 927：1982，MOD）

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定（GB/T 12729.13-2008，ISO 1208：1982，MOD）

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定（GB/T 30385-2013，ISO 6571：2008，IDT）

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 描述

龙蒿(*Artemisia dracunculus* Linnaeus)，是多年生菊科植物。龙蒿叶与花序可用于贸易流通中。干叶的颜色从浅绿色到灰绿色不等。

## 5 要求

### 5.1 滋味、气味

龙蒿具有典型的、令人愉悦的和芳香的气味。它的味道辛辣，芳香，类似茴香，它应不含有外来的味道或气味，特别是霉味。

### 5.2 霉变、虫害

---

1) 又称estragole型龙蒿

脱水龙蒿在肉眼观察下（如有需要，可矫正视力异常），应不含霉变、活虫、死虫、虫尸碎片、啮齿动物残留物，在特定情况下，可放大观察，若放大倍数超过10倍，应在检验报告中加以说明。

如有争议，应采用GB/T 12729.13中规定的方法测定龙蒿中的粉末污染。

### 5.3 外来物

外来物含量按GB/T 12729.5规定的方法进行测定，所有不属于龙蒿植物的植物物质和所有其他动物物质（包括昆虫和啮齿动物）、矿物均被视为外来物质。

龙蒿中外来物质的总百分比不得超过1%（质量分数）。

龙蒿中碎茎比例不得超过3%（质量分数）。

龙蒿中黄色或棕色叶的比例不得超过15%（质量分数）。

### 5.4 分类

龙蒿可以根据生产国（如法国、南斯拉夫等）或商品形式（根据不同的切割方法）进行分类。

### 5.5 水分、总灰分、酸不溶灰分、挥发油

整的、切片和粉末状脱水龙蒿中的水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量应符合表1的规定。

表1 脱水龙蒿中水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量要求

项目	龙蒿整叶指标	龙蒿粉末指标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤10	≤10	GB 5009.3
人工晒干后水分（质量分数）/%	≤7	≤7	GB 5009.3
总灰分（质量分数,干态）/%	≤12	≤12	GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数,干态）/%	≤1.5	≤1.5	GB 5009.4
挥发油含量（干态）/(mL/100 g)	≥0.6	≥0.5	GB/T 30385

### 5.6 色谱要求

龙蒿干叶经干馏获得的挥发油采用气相色谱分析（在附录A所示的操作条件下）后，应包含以下主要成分：顺式-β-罗勒烯、反式-β-罗勒烯、反式茴香脑、甲基胡椒酚、甲基丁香酚。

挥发油中应不含有大量的香桉烯或榄香素。

注1：不得使用经GB/T 30385中所述测定方法提取的挥发油进行色谱分析，表1中的方法仅适用于定量分析。

## 6 取样方法

应按GB/T 12729.2的规定进行取样。

## 7 试验方法

应按5.3~5.4规定的试验方法，测定整的、切片或粉末样品是否符合文件的要求。

应对所提供的产品进行分析。

粉末状龙蒿样品应进行显微镜镜检，镜检方法见附录B。

## 8 包装、标志、储藏和运输

### 8.1 包装

脱水龙蒿应包装在洁净、完好和干燥的容器中。包装材料不影响其质量，并能够防止污染，阻断水分增减和挥发性物质的损失。

### 8.2 标志

下列各项应直接标注在每一个包装或贴于包装的标签上：

- a) 产品名和商品名；
- b) 制造商或包装商的名称、地址或商标名；
- c) 批号或代号；
- d) 净重；
- e) 产地；
- f) 买方需要的其他信息（如收获年份和包装日期）；
- g) 产品依据的本文件编号。

### 8.3 储藏和运输

脱水龙蒿应存放在有覆盖的场所中，并做好防晒、防潮、防高温措施。

储藏库应干燥，没有异味，并能防止昆虫和害虫进入。控制通风，在干燥条件下保持通风良好，在潮湿条件下完全关闭。在储存仓库中，应有适当的设施进行熏蒸。

脱水龙蒿包装、搬运和运输过程应防雨、防晒、防高温，避免异味或其他污染，特别是在船载运输过程中。

附录 A  
(资料性)  
龙蒿干叶碎片的显微镜镜检

取几片干叶碎片（几平方毫米），放入沸水中重新补水。将它们放置在显微镜载玻片中，通过显微镜观察。

如果镜检结果中没有观察到植物毛丝或只有分叉型植物毛丝（图A.1），则该种龙蒿为 methylchavicol 型（称为“法国龙蒿”）。如果观察到星型毛状体（图A.2），则该种龙蒿为 elemicin-sabinene型（称为“俄罗斯龙蒿”）。

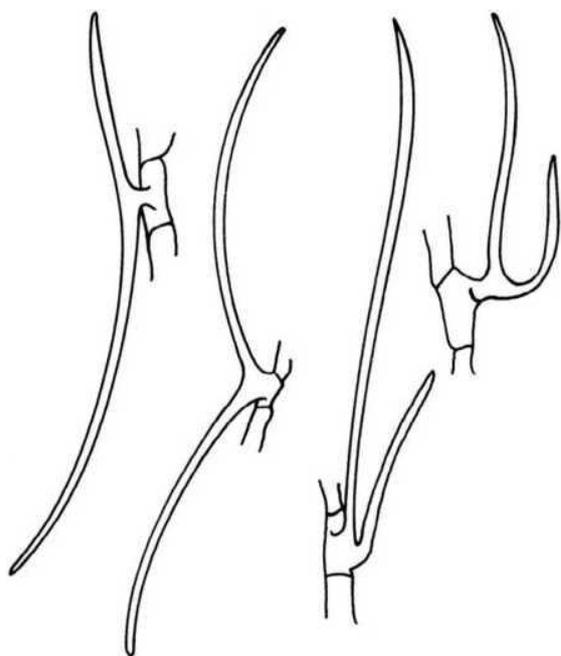


图 A.1 Methylchavicol 型龙蒿

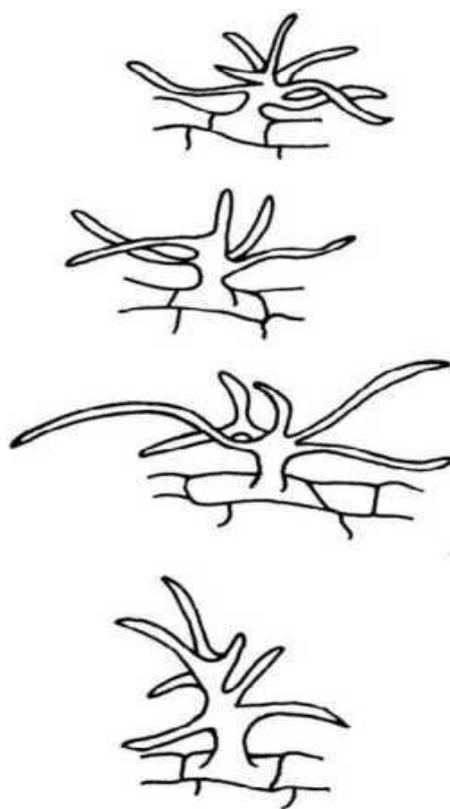


图 A.2 Elemicin-sabinene 型龙蒿

附 录 B  
(资料性)  
龙蒿精油典型气相色谱图

### B.1 操作条件

色谱柱：毛细管色谱柱，长60 m，内径0.39 mm。

固定相：聚乙二醇1540。

检测器：火焰离子化。

升温程序：起始温度40 °C保持十分钟，以2.4 °C/min升温到135 °C。

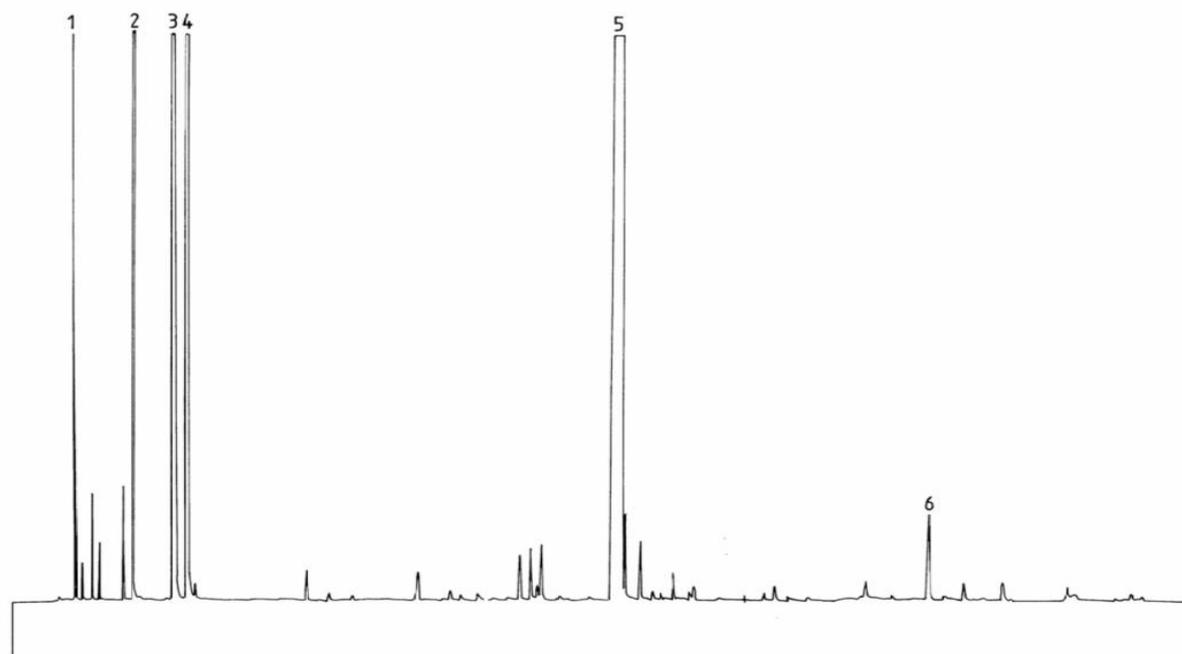
进样口温度：220 °C。

检测器温度：250 °C。

载气：氢气。

进样量：0.1 μL。

### B.2 龙蒿精油典型气相色谱图



标引序号说明：

1—— $\alpha$ -蒎烯

2——柠檬烯

3——顺式- $\beta$ -罗勒烯

4——反式- $\beta$ -罗勒烯

5——甲基胡椒酚

6——甲基丁香酚

图 B.1 龙蒿精油典型色谱图