



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 干莳萝

Dried dill

(ISO 21803: 2019, Dried dill- 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。

本文件与ISO 21803：2019相比做了下述结构调整：

——7.3 对应 ISO 21803：2019 中的附录 A。

本文件与ISO 21803：2019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 21803：2019 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，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 12729.3代替了ISO 2825：1981；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.5代替了ISO 927：1982；
- 用等同采用国际标准的GB/T 30385代替了ISO 6571：1984。

——更改了杂质的限量要求（见4.4，ISO 21803：2019 中的4.4），以符合我国贸易要求；

——更改了检验方法所引用的标准化文件（见表1，ISO 21803：2019 的表1），以适应我国技术文件；

——更改了总灰分的含量要求（见4.7，ISO 21803：2019 的4.7），以符合我国技术文件要求；

——更改了标志的要求，删除了“产品保质期”（见7.2，ISO 21803：2019 中的7.2），以满足本产品标志的实际需求。

本文件做了下列编辑性修改：

——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；

——更改了“术语和定义”一章的编写，以符合GB/T 1.1—2020 的要求；

——将ISO 21803：2019 中4.7 的条标题“化学要求”修改为本文件4.7 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 21803：2019 中第7章的标题“包装和标志”修改为本文件第7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：

# 干莳萝

## 1 范围

本文件规定了整的、碎的或粉末状干莳萝的产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及包装、标志、储藏和运输要求。

本文件适用于干莳萝的产品加工、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 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(GB/T 12729.3-2020, ISO 2825:1981, MOD)

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 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

ISO在线浏览平台(<https://www.iso.org/obp>)与IEC电工词汇(<http://www.electropvdia.org/>)中界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**干莳萝** **dried dill**

干燥的单一品种的莳萝叶经压碎或磨碎后得到的干制品。

### 3.2

**外来物** **foreign matter**

所有肉眼观察到的或最多经10倍放大后发现的不属于被测香料或草本植物的物质，宏观的外来物可能来源于动物（如动物排泄物、昆虫、受昆虫污染的产品）或非动物（如茎、砂石、麦秆、可见霉菌）。

### 3.3

**杂质** **extraneous matter**

所有肉眼观察到的或最多经10倍放大后发现的来自被测香料或草本植物本身的物质，宏观的杂质可能是植物的废弃物。

注1：黄色叶或棕色叶、碎茎、芽宜被视为杂质。

## 4 要求

### 4.1 滋味、气味

干苜蓿应具有强烈的、特有的滋味和气味，并且不含泥土或腐烂的植物气味和外来气味。

#### 4.2 霉变、虫害

样品应无活昆虫侵染，无害虫或病害，无藻类、真菌或任何其他微生物感染的特征。

#### 4.3 外来物

外来物含量按照GB/T 12729.5中的要求进行测定，产品中应不含有外来物。

#### 4.4 杂质

杂质含量按照GB/T 12729.5中的要求进行测定，产品中杂质的含量不应高于1%（质量分数）。

#### 4.5 颜色

干苜蓿的颜色应为浅绿到深绿之间。

#### 4.6 干苜蓿粉末细度

干苜蓿粉末应能全部通过标准孔径为500  $\mu\text{m}$ 的筛。

#### 4.7 水分、总灰分、酸不溶灰分、挥发油

干苜蓿中的水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量应符合表1的规定。

表1 干苜蓿中水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量要求

项目	指标		检验方法
	整的与碎的	粉末的	
水分（质量分数）/%	$\leq 8$	$\leq 7$	GB 5009.3
总灰分（质量分数,干态）/%	$\leq 10$		GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数,干态）/%	$\leq 1.5$		GB 5009.4
挥发油含量（干态）/(mL/100 g)	$\geq 0.2$		GB/T 30385

### 5 取样方法

按照GB/T 12729.2规定的方法对干苜蓿进行取样，样品制备应符合GB/T 12729.3的要求。

### 6 检验方法

干苜蓿样品应按4.3, 4.4, 4.7中规定的理化分析方法进行测定，确定其是否符合本文件的要求。

### 7 包装、标志、储藏和运输

#### 7.1 包装

干苜蓿应在胶合板、纤维板盒或编织袋中以松散的方式进行包装，包装应不透气，且应干净、完整。包装应由不影响产品质量并能保护其不受潮且遮光的材料制成。

包装中应用纸作为内衬，以便于松散包装。

## 7.2 标志

下列各项应标注在每一个包装或贴于包装的标签上：

- a) 产品名、商品名或品牌名称
- 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) 买方要求的任何其他标记信息，如收获年份和包装日期；
- g) 产品依据的本文件编号。

## 7.3 储藏和运输

干苜蓿应包装储藏在有遮盖的场所中，避免阳光直射、雨水和高温的影响。

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。熏蒸处理只能使用有进口国授权的产品进行。

包装搬运和运输过程中应避免受潮、日晒和高温，避免异味和交叉污染，特别是在船载运输过程中。

---