



中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

干欧芹

Dried parsl

([ISO 20377: 2018, Dried parsley (*Petroselinum crispum*) - 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。

- 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 20377:2018《干欧芹 规范》。

本文件与ISO 20377:2018相比做了下述结构调整：

——删除了第4章，其后章条提前；

——第3章术语和定义中的3.1和3.2对应ISO 20377:2018中第4章的4.1与4.2；

——第7章对应ISO 20377:2018中的第8章与附录A，其中7.1~7.2对应ISO 20377:2018中的8.1与8.2，7.3对应ISO 20377:2018中的附录A。

本文件与ISO 20377:2018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，20377:2018中的第1章），以符合本文件在我国的实际使用范围；

——与本文件中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下

- 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。

——更改了检验方法所引用的标准化文件（见表1，ISO 20377:2018的表1），以适应我国技术文件。

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；

——将ISO 20377:2018中5.7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、粗纤维”，使之与该条内容更好对应；

——将ISO 20377:2018中第8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：

干欧芹

1 范围

本文件规定了干欧芹的术语和定义、质量要求、取样、检验方法，以及包装、标志、储藏和运输要求。

本文件适用于干欧芹的产品加工、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)

ISO 5498 农产品 粗纤维含量测定 通用方法 (Agricultural food products- Determination of crude fibre content- General method)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干欧芹 **dried parsley**

伞形科欧芹属植物品种茎叶经干制加工的整片、切割、破碎或磨碎的产品。

3.2

外来物和异物 **Foreign matter and extraneous matter**

GB/T 12729.5中提到的所有材料均应视为外来物质。

产品中混杂的黄色和棕色的欧芹叶、压碎的欧芹茎和欧芹芽应视为异物。

4 质量要求

4.1 气味、滋味

干欧芹应具有欧芹特有的强烈的气味和滋味，无泥土、外来物货腐烂蔬菜的气味。

4.2 病虫害

干欧芹不得含有活虫、害虫、病菌、藻类、霉菌，裸眼（如有必要，对异常视力进行纠正）或必要的放大条件下，不得含有可见的死虫、虫尸碎片、啮齿动物残留物；产品不得含有规定以外的任何其它植物种类。

4.3 外来物

按 GB/T 12729.5规定的测定方法，产品不得含有外来物。

4.4 异物

按 GB/T 12729.5规定的方法，干欧芹产品的外来物含量不应超过 1.0%。

4.5 色泽

干欧芹的颜色应为浅绿色到深绿色。

4.6 干欧芹粉细度

干欧芹粉应完全通过为500 μm孔径的筛。

4.7 水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油、粗纤维

干欧芹（整的、切碎或磨碎的）的理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项目	要 求		检验方法
	整或切碎的叶子	磨碎产品	
水分含量（质量分数）/% ≤	8.0	8.0	GB 5009.3
总灰分（质量分数，干态）/% ≤	14.5	14.5	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） ≥	0.3	0.2	GB/T 30385
粗纤维含量（质量分数，干态）/% ≤	9.0	9.0	ISO 5498

5 取样

干欧芹按GB/T 12729.2规定的方法进行取样，样品制备按GB/T 12729.3的规定执行。

6 检验方法

按表1中的规定方法对干欧芹样品进行测定，以确定其是否符合本文件要求。

7 包装、标志、储藏和运输

7.1 包装

干欧芹应采用洁净、完好的非透气性容器包装，如木箱、胶合板箱、纤维板箱或编织袋，包装容器应由不影响产品的材料制成，并且防潮、遮光；干欧芹产品应松散包装，用来包装干欧芹的容器应内衬纸，以便于松散包装。

7.2 标志

容器应标记或注明以下详细信息：

- a) 产品名称（植物学名及类型展示）；
- b) 商品名或商标，如有；
- c) 制造商或包装者姓名、地址；
- d) 产地
- e) 批号、代号；
- f) 收获年份及包装日期；
- g) 产品保质期；
- h) 净重；
- i) 买方要求的其它信息；
- j) 产品依据的文件编号。

7.3 储藏和运输

干欧芹应存放在有遮盖的场所，并做好防晒、防潮、防高温措施。

储存库应干燥，无异味，并防止昆虫和害虫进入。应有通风设施，以保证在干燥条件下提供良好通风，在潮湿条件下完全关闭防潮。储存仓库中应有熏蒸设施。

注：熏蒸处理应使用进口国授权的产品进行熏蒸。

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。
