



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 黑色葛缕子和金色葛缕子

Black caraway and blond caraway

[ISO 5561: 1990, Black caraway and blond caraway (Carum carvi Linnaeus), whole -  
Specification, MOD]

(征求意见稿)

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 5561：1990《黑色葛缕子和金色葛缕子 整果 规范》。

本文件与ISO 5561：1990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4章对应ISO 5561：1990中的3.1；

——第5章对应ISO 5561：1990中的3.2~3.5；

——第8章对应ISO 5561：1990中的第6章与附录A，其中8.1~8.2对应ISO 5561：1990中的6.1与6.2，8.3对应ISO 5561：1990中的附录A。

本文件与ISO 5561：1990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 5561：1990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。

——删除了ISO 5561：1990中第3章的葛缕子果实图；

——更改了检验方法所引用的标准化文件（见表1，ISO 5561：1990的表1），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 5561：1990中的6.2），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A的表述；

——将ISO 5561：1990中3.5的条标题“化学要求”修改为本文件5.4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 5561：1990中第6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，南京都市农业技术开发有限公司

本文件主要起草人：

# 黑色葛缕子和金色葛缕子

## 1 范围

黑色葛缕子和金色葛缕子分别为两年生果实与一年生果实,本文件规定了黑色葛缕子和金色葛缕子整果的产品描述、质量要求、取样及检验方法,以及包装、标志、储藏和运输要求。

本文件适用于黑色葛缕子和金色葛缕子的产品加工、生产、科研及贸易等。

本文件不适用于*Carum Bulbocastanum*。

本文件中单独使用“葛缕子整果”一词时,表示该规范无差别的适用于黑色葛缕子和金色葛缕子。

## 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

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 描述

### 4.1 两年生黑色葛缕子果实

黑色葛缕子果实由接近成熟的葛缕子分果组成。果实干燥后脱分为2个分果片,果实长4 mm~6 mm,呈镰状。在纵向上,它们有五根浅黄色到赭色的肋状突起,肋状突起的表面呈棕色。

### 4.2 一年生金色葛缕子果实

金色葛缕子的果实和黑色葛缕子的果实具有类似的特点,不过金色葛缕子果实稍大,颜色更浅。

## 5 要求

### 5.1 滋味、气味

黑色葛缕子和金色葛缕子味道应具有独特性和芳香性。产品应无无关的气味和味道,包括霉味。

黑色葛缕子的气味比金色葛缕子的气味更为浓郁。

## 5.2 霉变、虫害

黑色葛缕子和金色葛缕子在肉眼观察下（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。

黑色葛缕子和金色葛缕子不应生有菌核菌。

## 5.3 外来物

本文件中，以下物质被视为外来物：

- a) 除黑色葛缕子和金色葛缕子外植物的所有部分；
- b) 所有其他外来物质，包括动植物或矿物。

按 GB/T 12729.5 的规定方法进行测定，黑色葛缕子和金色葛缕子中外来物含量应不超过 1%（质量分数）。

## 5.4 水分、总灰分、酸不溶灰分、挥发油

黑色葛缕子和金色葛缕子中的水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量应符合表 1 的规定。

表 1 黑色葛缕子和金色葛缕子中水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量要求表

项目	两年生黑色葛缕子果实	一年生金色葛缕子果实	检验方法
水分（质量分数）/%	≤13	≤12	GB 5009.3
总灰分（质量分数,干态）/%	≤8	≤9	GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数,干态）/%	≤1.5	≤2	GB 5009.4
挥发油含量（干态）/(mL/100 g) <sup>a</sup>	≥2.5	≥1.5	GB/T 30385
<sup>a</sup> 研磨后应立刻测定挥发油含量			

## 6 取样方法

按GB/T 12729.2的规定进行取样。

## 7 检验方法

应按照GB/T 12729.3的要求准备分析用样品粉末，样品粉末应能通过孔径500目的筛。应按5.3和表1规定的理化分析方法测定样品，确定其是否符合本文件的要求。

## 8 包装、标志、储藏和运输

### 8.1 包装

黑色葛缕子和金色葛缕子应包装在洁净、完好和干燥的容器中。包装材料应不影响其质量，并能够阻隔水分进入和避免挥发性物质的损失。

### 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（植物学名），商品名；
- b) 制造商或包装商的名称、地址和商标名，如果有；
- c) 批号、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

黑色葛缕子和金色葛缕子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。

黑色葛缕子和金色葛缕子包装、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。

---