



中华人民共和国国家标准

GB/T 22306—XXXX
代替 GB/T 22306—2008

胡荽

Coriander

([ISO 2255 :1996, Coriander (*Coriandrum sativum* L.), whole or
ground (powdered)--Specification,MOD])

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2025.07.10)

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 发布
国家标准化管理委员会

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。

本文件代替GB/T 22306—2008《胡荽》。与GB/T 22301—2008相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 更改了封面中胡荽的英文名称（见封面）；
- 更改了第1章“范围”的表述（见第1章，2008年版的第1章）；
- 增加了第4章“描述”（见第4章）；
- 增加了“滋味和气味”（见5.1）、“霉变、虫害”（见5.2）、“整胡荽的分级与分类”（见5.3），删除了“分级”（2008年版的3.1）、“整胡荽的分类”（2008年版的3.2）、“外观及感官特性”（2008年版的3.3），更改了“外来物”的表述（见5.4，2008年版的3.4）；
- 更改了A类挥发油的分级限量要求，更改了检验方法所引用的标准化文件（表1，2008年版的表1）；
- 更改了第7章“检验方法”的表述（见第7章，2008年版的第5章）；
- 更改了“标志”的表述，增加了标志中对“产地”与“参照文件编号”的标注要求（见8.2，2008年版的6.2）。

本文件修改采用ISO 2255：1996《胡荽（整的或粉状的） 规格》。

本文件增加了“术语和定义”一章（见第3章）。

本文件与ISO 2255：1996的技术性差异及其原因如下：

——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 12729.5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；

本文件做了下列编辑性改动：

- 为适应我国语言习惯，将标准名称改为《胡荽》；
 - 更改了“范围”一章的编写，以符合GB/T 1.1—2020的要求；
 - 删除了ISO 2255：1996的附录A，将附录A中关于贮存、运输的描述整合至第8章合并表述；
- 本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：安徽王小卤生物科技有限公司、中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏省农产品质量检验检测中心

本文件主要起草人：

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2008年首次发布为GB/T 22306—2008；
- 本次为第一次修订。

胡荽

1 范围

本文件规定了胡荽*Coriandrum sativum* L.（整的或粉状）的技术要求及贮运条件。
本文件适用于胡荽的质量评定及其贸易。

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

胡荽为*Coriandrum sativum* L. 的干燥、成熟果实，呈黄棕色至浅棕色，圆形至椭圆形，直径2 mm~6 mm。

5 要求

5.1 滋味和气味

整胡荽或胡荽粉应具有特殊香味和辛香料特有风味，不得有霉味。

5.2 霉变、虫害

整胡荽不得带有活虫，更不得霉变或带死虫、肉眼可辨的虫尸碎片和啮齿动物残留物；如有必要，可用放大镜检查，若放大倍数大于10倍，应在检验报告中加以说明。

胡荽粉中的污物测定按GB/T 12729.13的规定执行。

5.3 整胡荽的分级与分类

根据外来物、裂果和破损、脱色、未成熟、畸形、虫蛀果的含量分级，整胡荽可分为一级、二级和三级三个等级。

依据挥发油含量, 整胡荽可分为A、B两类。

5.4 外来物

除胡荽果实以外的所有物质，包括动物、植物（包括胡荽本身）和矿物质均视为外来物。

外来物按GB/T 12729.5规定的方法测定, 整胡荽中外来物含量不得超过表1的要求。

5.5 开裂果

开裂果包括纵向裂成两部分的胡荽果实，整胡荽中开裂果质量分数不得超过表1的规定。

5.6 破损、脱色、未成熟、畸形和虫蛀果

包括已破损、脱色或畸形的整果或开裂果, 也包括果实部分或全部被象鼻虫或其他昆虫蛀食而产生虫眼的胡荽果实，在整胡荽中以上不完善果的质量分数不得超过表1的规定。

5.7 胡荽粉的细度

胡荽粉应全部能通过孔径为50 μm的筛。

5.8 理化要求

胡荽果实与胡荽粉的理化指标应符合表1的规定。

表 1 胡荽技术要求

项 目			指 标				检验方法
			整胡荽			胡荽粉	
			一级	二级	三级		
外来物（质量分数）/% ≤			1.5	2	4	—	GB/T 12729. 5
裂果（质量分数）/% ≤			5	10	10		—
破损、脱色、裂果等（质量分数）/% ≤			2	3	7		
挥发油（干态）/ （mL/100 g）	A 类	最小	0.5	0.5	0.5	0.5	GB/T 30385
	B 类	最小	0.1	0.1	0.1	0.1	
		最大	0.5	0. 5	0. 5	0.5	
水分含量（质量分数）/% ≤			9	9	9	9	GB 5009. 3
总灰分（质量分数,干态）/% ≤			7	7	7	7	GB 5009. 4
酸不溶性灰分（质量分数,干态）/% ≤			1.5	1.5	1.5	1.5	GB 5009. 4

6 取样方法

按GB/T 12729.2的规定执行。

7 检验方法

胡荽样品按照5.2、5.4~5.8及表1中规定的方法进行分析，以确定其是否符合本文件的要求。

8 包装、标志、贮存和运输

8.1 包装

整胡荽或胡荽粉应包装在洁净、完好的容器中，包装材料不得影响其质量，应能防止湿气的侵入和芳香物质的散失。

8.2 标志

下列各项应标注在每个包装或标签上：

- a) 产品名和商品名；
- b) 生产商、包装商名称、地址或商标；
- c) 批号、代号；
- d) 净重；
- e) 产地；
- f) 购买者要求的其他信息（收获年份和包装日期）；
- g) 参照文件编号。

8.3 贮存

胡荽应贮存在通风、干燥的库房中，地面要有垫仓板并能防虫、防鼠。堆垛要整齐，堆间要有适当的通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

8.4 运输

胡荽在运输中应注意避免日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。