



中华人民共和国国家标准

GB/T 32733—XXXX
代替 GB/T 32733—2016

香荚兰

Vanilla

(ISO 5565-1: 1999, [Vanilla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames]-
Part 1: Specification, MOD)

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2025 年 07 月 10 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 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 32733—2016《香草》。与GB/T 32733—2016相比，除编辑性修改外主要技术变化如下：

- 更改了封面 CCS 号，由“X 66”更改为“B 36”；
- 为与我国行业内现有产品名称一致，将本文件名称由《香草》改为《香荚兰》，将本文件中所有的“香草”一词改为“香荚兰”；
- 更改了第1章“范围”的表述（见第1章，2016年版的第1章）；
- 更改了术语和定义与取样方法所引用的标准化文件（见第3章、8.1，2016年版的第3章、第8章）；
- 删除了“商品形式”、“通用特性”中对于“成捆香荚兰”的表述（见第4章、第5章，2016年版的第4章、第5章）；
- 更改了“通用特性”与“香荚兰豆的定性分类”中对香荚兰与香荚兰粉的颜色要求表述（见第5章、第6章，2016年版的第5章、第6章）；
- 更改了香草醛的含量范围（见7.2，2016年版的7.2）；
- 更改了香荚兰豆与切碎香荚兰的包装要求（见10.1，2016年版的10.1）；
- 增加了贮存与运输的要求（见10.3、10.4）。

本文件修改采用ISO 5565-1：1999《香荚兰 第1部分 规格》。

本文件与ISO 5565-1：1999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：
 - 用非等效采用国际标准的GB/T 32732代替了ISO 5565-2:1999；
 - 用GB/T 12729.2代替了ISO 948：1980；
 - 用等同采用国际标准的GB/T 22268代替了ISO 3493。
- 删除了关于成捆香荚兰的表述（ISO 5565-1：1999中的第4章和第5章），更改了香荚兰的含量范围（见7.2，ISO 5565-1：1999中7.2），以适应我国行业贸易现状；
- 增加了标志中对“参照文件编号”的标注要求（见10.2.1）；
- 增加了贮存和运输的要求。

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《香荚兰》；
- 更改了“范围”一章的编写，以符合GB/T 1.1—2020的要求。

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、中国热带农业科学院香料饮料研究所、

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：

- 2016年首次发布为GB/T 32733—2016；

——本次为第一次修订。

香荚兰

1 范围

本文件规定了香荚兰[*Vanilla planifolia* (Salisb.) Ames]的商品形式、通用特性、香荚兰豆的定性分类、化学特性、取样、试验方法、包装、标志、贮存和运输。

本文件适用于香荚兰（香荚兰豆、切碎香荚兰和香荚兰粉）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/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 22268 香荚兰 词汇（ISO 3493:2014）

GB/T 32732 香草 试验方法（ISO 5565-2:1999, IDT）

3 术语和定义

GB/T 22268界定的术语和定义适用于本文件。

4 商品形式

本文件

规定的香荚兰商品形式如下：

a) 香荚兰豆

b) 切碎香荚兰

c) 香荚兰粉

（删除成捆香荚兰）

5 通用特性

5.1 香荚兰豆

香荚兰豆应具有以下特性：

——与其等级质量相对应的特性（见第7章）；

——适当加工以增强其芳香味；

——黑巧克力色至红色。

香荚兰豆受自然霜冻，其表面形成独特的白色结晶，基部长度方向1/3处会留下印记。

香荚兰豆不应具有以下特性：

- 加工后改变其天然香荚兰成分或风味；
- 虫蛀、霉变、鼓泡或氧化；
- 非香荚兰所特有的风味。

5.2 切碎香荚兰

切碎香荚兰应具有以下特性：

- 由香荚兰豆荚加工得到，符合5.1的要求；
 - 良好的特征风味；
 - 黑巧克力色至红色。
- （成捆香草已删除）

5.3 香荚兰粉

香荚兰粉应具有以下特性：

- 由香荚兰豆荚得到，符合5.1要求；
- 具有足够的细度、能过125 μm孔径的筛；
- 呈黑巧克力色至红色；
- 具有天然香荚兰的特征风味。

香荚兰粉应不具有以下特性：

- 经过处理、改变天然香荚兰成分或风味；
- 含外来物；
- 有霉味或杂酚油的气味（不是香荚兰的特征风味）。

6 香荚兰豆的定性分类

6.1 分级1

6.1.1 A₁完整豆荚

本级别的香荚兰豆完好、柔软、饱满、均一的黑巧克力色至红色，没有任何斑点或印痕。

6.1.2 B₁开裂豆荚

本级别的香荚兰豆荚与A₁级香荚兰豆荚具有相同特性，呈裂开状。

6.2 分级2

6.2.1 A₂完整豆荚

本级别的香荚兰豆完好、柔软、饱满、均一的黑巧克力色至红色，有少许斑点，斑点不超过豆1/3。

6.2.2 B₂开裂豆荚

本级别开裂豆荚与A₂级具有相同特性，呈裂开状。

6.3 分级 3

6.3.1 A₃完整豆荚

本级别的香荚兰豆完好、略柔软，黑巧克力色至红色，有香荚兰豆特征风味、有一定数量斑点，斑点总长度不超过豆荚的1/2，同时还有少许红细丝、长度不超过豆荚的1/3。

6.3.2 B₃开裂豆荚

本级别香荚兰豆与A₃级具有相同特性，呈裂开状。

6.4 分级 4

6.4.1 A₃完整豆荚

本级别的香荚兰豆完好、水分含量低或呈木质化、有香荚兰豆特征风味、有许多斑点，黑巧克力色至红色，斑点总长度不超过豆荚的1/2。

6.4.2 B₃开裂豆荚

本级别香荚兰豆与A₃级具有相同特性，呈裂开状。

7 化学特性

7.1 水分含量

香荚兰豆水分含量应符合表1的规定。

表 1 香荚兰豆的水分含量

指标	要求						试验方法
	香荚兰豆荚等级				切碎香荚兰、	香荚兰粉	
	1	2	3	4			
水分含量/% ≤	38	38	30	25	30	20	GB 5009.3

7.2 香草醛含量

香草醛含量主要与豆荚生长条件、收获季节、加工方法以及豆荚长度有关，香草醛含量通常在香荚兰湿态下可以大致观察出来，按GB/T 32732中的方法测定，其含量在1.6%~4.0%（原2.4）。

注：香草醛含量低于1.6%的豆荚主要是由于加工不当造成的，而大于4.0%的豆荚要经进一步测定，以便确认是否为添加合成香草醛所致。

8 取样

8.1 取样按 ISO 948 的规定执行。 _

8.2 实验室样品的最小质量为 100 g。

8.3 若为豆荚，应增加选取具有代表性的大包装中的小包装数量进行取样；样品应保存在密封容器中，远离热源，收样后应尽快分析。

9 试验方法

香荚兰豆荚样品应按表1和7.2的规定执行，以确定是否符合本文件的要求。

10 包装和标志

10.1 包装

10.1.1 香荚兰豆

香荚兰豆应包装在洁净完好的防水包装中，包装材料（如锡箔，蜡纸等）不得影响产品质量。
豆荚最小包装的级别应相同（按第6章）。

同等级基本包装中的内容应均同、能代表一批的质量；托运投递品可由同批或几批不同级别的货物组成。

10.1.2 切碎香荚兰

切碎香荚兰宜放入与其长度相当的小包装盒里。

装入洁净、完好、防水的容器中，包装材料不得影响产品质量，切碎香荚兰应来自同一植物。

10.1.3 混合香荚兰

混合香荚兰应装入洁净、完好、防水的包装中，包装材料不得影响产品质量。

10.1.4 香荚兰粉

香荚兰粉应装入洁净、完好、防水的包装中，包装材料不得影响产品质量。

10.2 标志

10.2.1 香荚兰豆、切碎香荚兰或混合香荚兰

下列各项应标注在每个包装或标签上：

- a) 产品名称；
- b) 商品形式；
- c) 产地；
- d) 收获年份；
- e) 代号、批号或检验证书编号或类似标识；
- f) 购买者要求的其他信息；
- g) 参考文件编号。

10.2.2 香荚兰粉

应将10.2.1的各项标示标注在每个最小包装及发运包装上；如果使用玻璃容器，每个发运包装上应标注“玻璃—易碎”字样。

10.3 贮存

香荚兰豆、切碎香荚兰和香荚兰粉包装后应贮存在防雨、防晒的库房中。仓库应干燥、无异味、能阻止虫螨进入，晴天通风良好、雨天完全密闭，同时配有可供熏蒸的设备。

10.4 运输

装有香荚兰豆、切碎香荚兰和香荚兰粉的货柜应能防雨、放高温、防异味和寄生虫交叉感染（尤其在海运过程中）。
