



中华人民共和国国家标准

GB/T 32736—XXXX
代替 GB/T 32736—2016

干椒样薄荷

Dried peppermint

[ISO 5563 : 1984, Dried peppermint (*Mentha piperita* Linnaeus)—
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
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。

本文件代替GB/T 32736—2016《干薄荷》。与GB/T 32736—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《干薄荷》改为《干椒样薄荷》，将本文件中所有的“薄荷”一词改为“椒样薄荷”；
- 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4.2的标题，改为“霉变、虫害”（见5.2，2016年版的4.2）；
- 更改了试验方法所引用的标准化文件，更改了灰分限量要求与取样限量要求；增加了外来物含量测定的方法（见5.2~5.6、第6章、第7章，2016年版4.2~4.6、第5章、第6章）；
- 增加了标志中对“参照文件编号”等信息的标注要求（见8.2，2016年版的7.2）；
- 增加了贮存和运输的要求（见8.3与8.4）。

本文件修改采用ISO 5563:1984《干椒样薄荷 规格》。

本文件增加了“术语和定义”一章（见第3章）。

本文件与ISO 5563:1984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 12729.3代替了ISO 2825:1981；
- 用非等效采用国际标准的GB/T 12729.4代替了3588:1977；
- 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；

- 更改了总灰分含量的限量（见表1，ISO 5563:1984中的表1），以符合我国技术文件要求。

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《干椒样薄荷》；
- 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 5563:1984的附录C，将附录C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。

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：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、黑龙江省标检产品检测有限公司

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 32736—2016；
- 本次为第一次修订。

干椒样薄荷

1 范围

本文件规定了椒样薄荷干叶、碎叶、研碎干叶的技术要求、试验方法、包装和标志。
本文件适用于干椒样薄荷的质量评定及其贸易。
本文件不适用于椒样薄荷嫩芽。

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 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）（GB/T 12729.4—2020，ISO 3588:1977，NEQ）

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

干椒样薄荷系多年生植物（*Mentha piperita* Linnaeus var. *piperiat*）开花前或刚开花时采集的干叶、碎叶、研碎干叶。叶面略有光泽，近轴面呈深绿色、远轴面颜色较淡。

5 要求

5.1 滋味和气味

干椒样薄荷尤其在刚研碎后，具有浓烈的、椒样薄荷脑的刺激性、令人愉快的气味，不得有异味（如霉味、其他令人不适的气味或滋味）。

5.2 霉变、虫害

干椒样薄荷不得带活虫，更不得霉变或带死虫、肉眼可见的虫尸碎片、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。

5.3 外来物

外来物含量的测定按GB/T 12729.5的规定执行。除本文件的椒样薄荷植物外，异种椒样薄荷或其他植物部分的比例不得超过表1规定的外来物限量。

产品不得含有大于0.5%（质量分数）的 *Mentha rubra* Hudson (*M. arvensis* Linnaeus × *M. aquatica* Linnaeus × *M. viridis* Linnaeus)的叶(无香芹酮的浓烈气味)。*Mentha rubra* Hudson 叶的鉴别方法见附录A；需要检验或确认*Mentha rubra*是否存在时，附录B提供检测香芹酮的方法。

本文件规定，不属于椒样薄荷植物的所有物质（动物、植物和矿物质）都是外来物。

5.4 颗粒大小

研碎的干椒样薄荷颗粒度的测定，按GB/T 12729.4的规定进行。

5.5 分级

根据大小将干椒样薄荷分为以下两个等级：

- a) 一级（不小于 5.6 mm 的整的或碎叶）；
- b) 二级（5.6 mm~2.0 mm 的碎叶）。

两个级别的指标列于表1。

表 1 干椒样薄荷的分级指标

指标	要求	
	一级	二级
颗粒小于限值的比例（质量分数）/% ≤	5	10
霉变或虫害颗粒的比例（质量分数）/% ≤	5	8
棕色、淡色叶的比例（质量分数）/% ≤	5	8
外来植物的比例（质量分数）/% ≤	1	2

5.6 理化指标

各级干椒样薄荷的理化指标应符合表2的要求。

表 2 干椒样薄荷的理化指标

指标	要 求		试验方法
	1 级	2 级	
水分含量（质量分数）/% ≤	13	14	GB 5009.3
总灰分（干基，质量分数）/% ≤	10	10	GB 5009.4
酸不溶性灰分（干基，质量分数）/% ≤	2	2	GB 5009.4
挥发油（干基）/（mL/100 g） ≤	1.0	0.8	GB/T 30385
注：香芹酮含量的测定见附录B。			

6 取样

取样按GB/T 12729.2的规定进行，实验室样品的最小质量应大于500 g。

7 试验方法

干椒样薄荷样品应按5.3、5.4表1和表2所述方法进行测定，以确认是否符合本文件要求。分析用粉末试样的制备，按12729.3的规定进行。

8 包装和标志

8.1 包装

干椒样薄荷应采用盒装（三合板或纤维板盒、布袋），内衬纸张，以保持内容物蓬松。所用容器应洁净、完好；包装材料不得影响产品质量、并能防止水分的进入。

8.2 标志

下列各项应标注在每个包装或标签上：

- c) 品名和商品名或商标名（如有）；
- d) 生产商或包装商名称、地址（如有）；
- e) 等级；
- f) 净重；
- g) 产地；
- h) 批号、代号或检验合格证号（或其他具有相似鉴别作用的说明）；
- i) 购买者要求的其他信息（收获年份和包装日期）；
- j) 参照文件编号。

8.3 贮存

干椒样薄荷包装后应贮存在防雨、防晒、防过热的库房中。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。

8.4 运输

装有干椒样薄荷的货柜应能防雨、放高温、防异味和寄生虫交叉感染（尤其在海运过程中）。

附录 A

(资料性)

Mentha rubra Hudson 薄荷叶(异种)鉴别方法

用适量样品肉眼检查叶的外观,用下列参数与*Mentha piperita* Linnaes比较,甄别出*Mentha rubra* Hudson薄荷叶:

- Mentha rubra* Hudson 薄荷的叶较小 ;
- Mentha rubra* Hudson 薄荷的叶短、宽、呈卵形;
- 叶呈疏锯齿形;
- 叶的近轴和远轴面常有绒毛,尤其在叶脉处;
- 近轴和远轴面处,叶呈浅灰绿色;
- 研碎后滋味不香,似乎有香芹酮的存在;
- 花序短,1 mm~10 mm。

附 录 B
(资料性)
香芹酮的测定 薄层色谱法

B.1 原理

薄层色谱分离，香草素为显色剂，通过比移值(R_f)测定香芹酮。

B.2 试剂

所用试剂均为分析纯，水为蒸馏水或纯度相当的水。

低沸点石油醚：沸程为40℃~60℃。

香芹酮：2%的乙醇（95%， V/V ）标准溶液。

溶剂：用前将90体积环己烷与20体积乙酸乙酯混合。

显色溶液：使用前，用含10%硫酸的乙醇（95%， V/V ）溶液，配制含3%香草素的显色溶液。

B.3 仪器

层析缸：高350 mm，直径305 mm。

吸附滤纸片：中速。

硅胶板：长200 mm、宽50 mm、厚0.25 mm。

刻度微量吸管：容量25 μL 。

喷雾器喷枪：可接空压机。

烘箱：恒温105℃ $\pm$ 2℃。

锥形瓶：250 mL带磨口塞。

滤纸：中速，直径90 mm。

玻璃漏斗：直径90 mm。

B.4 取样

参见第5章。

B.5 实验方法

B.5.1 仪器准备

用蒸馏水将层析缸洗净，晾干。

B.5.2 样品的制备

按GB/T 12729.3的要求进行。

B.5.3 试样的准备

称取约2 g样品，精确至0.001 g，置于锥瓶中

B.5.4 测定

- B.5.4.1 将吸附滤纸垫在层析缸中，倒入 500 mL 溶剂，盖上盖子放置 12 小时使其达到平衡。
- B.5.4.2 将硅胶板放入烘箱中，在 $105\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 下活化 1 小时。
- B.5.4.3 将 15mL 乙醚加到盛有试样的锥瓶中，充分振摇，然后用滤纸过滤，蒸发滤液，用 0.5 mL 乙醚溶解残渣。
- B.5.4.4 离边沿 10 mm 处将薄层板提起，在每块薄层板离底部 25mm 处都划一直线，在离基线 100 mm 再划另一条与之平行的直线。
- B.5.4.5 在薄层板基线处点 10 微升和 20 微升试样溶液、2 微升和 4 微升香芹酮标准溶液，将薄层板放入层析缸中，薄层板基线浸入溶剂中，当溶剂前沿移动至第 2 条直线后，取出薄层板，室温下在通风橱中干燥，用显色溶液喷洒薄层板，在 $105\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的烘箱中干燥 5 分钟。

B.6 结果表示

紫粉红色斑点的比移值 (R_f) 约 0.44，可确认检出了香芹酮。

香芹酮 (R_f) 表示如式 B.1:

$$R_f = \frac{d_1}{d_2} \dots\dots\dots \text{(B.1)}$$

式中:

d_1 ——香芹酮斑点移动的距离，单位为毫米 (mm)；

d_2 ——溶剂前沿移动的距离，单位为毫米 (mm)。

B.7 检验报告

检验报告应注明所用方法和测得结果，还需说明本标准未说明的、可选的、以及任何偶然的、可能影响测定结果的操作细节。

检验报告还应包括全面鉴别样品所需的信息。