



中华人民共和国国家标准

GB/T 32734—XXXX
代替 GB/T 32734—2016

葫芦巴

Fenugreek

[ISO 6575:1982, Fenugreek, whole or, ground (powered)-Specification, MOD]

(征求意见稿)

(本草案完成时间：2025.07.12)

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 32734—2016《葫芦巴》。与GB/T 32728—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”；
- 更改了第 1 章“范围”的表述（见第 1 章，2016 年版的第 1 章）；
- 更改了葫芦巴的拉丁学名，增加了葫芦巴粉的定义（见 3.1，2016 年版的 3.1）；
- 更改了 4.3 的标题，改为“霉变、虫害”（见 4.3，2016 年版的 3.3）；
- 更改了试验方法所引用的标准化文件，更改了冷水可溶提取物的含量要求（见 4.3~4.5、第 5 章、第六章，2016 年版的 3.3~3.5、第 4 章、第 5 章）；
- 增加了试验最小取样量要求（见第 5 章）；
- 增加了贮藏与运输的要求（见 7.3 与 7.4）。

本文件修改采用 ISO 6575: 1982《葫芦巴 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 6575: 1982 的技术性差异及其原因如下：

- 更改了范围的表述（见第 1 章，ISO 7377: 1984 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；
 - 用修改采用国际标准的 GB/T 12729.11 代替了 ISO 941:1980；
 - 用修改采用国际标准的 GB/T 12729.13 代替了 ISO 1208:1982。

- 更改了冷水可溶提取物的含量要求（见表 1，ISO 7377: 1984 中的表 1），增加了标志中“净重”、“参照文件编号”等标注信息，以适应我国贸易需求；

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《葫芦巴》；
- 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 6575: 1982 的附录 A，将附录 A 中关于贮存、运输的描述整合至第 7 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：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、北京林业大学、北京理工大学

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 32734—2016；
- 本次为第一次修订。

葫芦巴

1 范围

本文件规定了葫芦巴（整的或粉状）的技术要求、取样、试验方法、包装、标志、贮存和运输。本文件适用于葫芦巴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 12729.3 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 12729.11 香辛料和调味品 冷水可溶性抽提物的测定 (GB/T 12729.5—2008, ISO 941:1980, 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)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

葫芦巴粉 powdered fenugreek

豆科葫芦巴属植物 *Trigonella foenum-graecum* L. 的种子经干燥后整种子或磨碎后得到的种子粉。

4 技术要求

4.1 特征描述

草本植物葫芦巴的干燥成熟种子呈椭圆至菱形，一边有斜深沟，表面光滑，为黄色至棕黄色，不得为黑色或绿色，其大小和外形随品种、类型和产地的不同而有所差异。

4.2 气味和滋味

4.2.1 新磨碎的葫芦巴应具有浓烈、宜人的槭糖甜味，略带芹菜的气味。

4.2.2 葫芦巴粉应具有淀粉的滋味，味苦。

4.2.3 葫芦巴不得有异味或异常滋味、气味，更不得有霉味；葫芦巴粉不得有腐臭味。

4.3 霉变、虫害

葫芦巴和葫芦巴粉不得发霉和生虫，不得带有活虫、死虫、肉眼可辨的虫尸碎片及啮齿动物残留物；如有必要，可用放大镜观察，若放大镜倍数大于10倍，应在检验报告中加以说明。

若有争议，可按ISO1208的规定对葫芦巴粉中的污物进行测定。

4.4 外来物

整葫芦巴的外来物（不管是否来自植物本身）含量，按ISO927测定，不得大于4.0%（质量分数）。

4.5 理化指标

葫芦巴（整的或粉状）理化指标应符合表1的规定。

表1 葫芦巴的理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分（质量分数）/% ≤	11.0	ISO939
总灰分（干态，质量分数）/% ≤	5.0	ISO928
酸不溶性灰分（干态，质量分数）/% ≤	1.5	ISO930
冷水可溶提取物（干态，质量分数）/% ≥	35.0	ISO941

5 取样

取样按ISO 948的规定进行，实验室样品的最小质量应大于500 g。

6 试验方法

6.1 所有葫芦巴样品应按4.3、4.4和表1的要求测定，以确定是否符合本文件的要求。

6.2 整葫芦巴样品应按ISO2825的规定研碎，并全部通过1.0mm孔径的筛。只有达到此粒度的样品才能用于表1各指标的检验。

6.3 葫芦巴粉应充分混匀才能作为实验室粉状样品。

7 包装和标志

7.1 包装

葫芦巴应采用密封、洁净、无毒、完好且不影响葫芦巴质量、适合运输的材料包装。包装应能防止水分的进入避免冷水可溶提取物的损失。

7.2 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（如有）；
 - b) 生产商或包装商名称、地址，以及商标名（如有）；
 - c) 批号或代号；
 - 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。
-