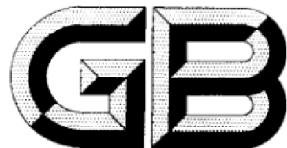


ICS 67.220.10
X 44



中华人民共和国国家标准

GB/T 30380—2013/ISO 973:1999

多 香 果

Piment

(ISO 973:1999, Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.],
whole or ground—Specification, IDT)

2013-12-31 发布

2014-06-22 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前　　言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准用翻译法等同采用 ISO 973:1999《多香果(整的或粉状) 规格》。

与本标准中规范性引用的国际文件有一致性对应关系的我国文件如下：

- GB/T 12729.2 2008 香辛料和调味品 取样方法(ISO 948:1980,NEQ);
- GB/T 12729.3 2008 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(ISO 2825:1981,MOD);
- GB/T 12729.5 2008 香辛料和调味品 外来物含量的测定(ISO 927:1982,NEQ);
- GB/T 12729.6 2008 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(ISO 939:1980,NEQ);
- GB/T 12729.7 2008 香辛料和调味品 总灰分的测定(ISO 928:1997,NEQ);
- GB/T 12729.9 2008 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(ISO 930:1997,MOD);
- GB/T 12729.12 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定(ISO 1108:1992,NEQ);
- GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(ISO 1208:1982,MOD)。

本标准做了下列编辑性修改：

· 为与我国多香果产品名称一致，将标准名称改为《多香果》。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本标准起草单位：南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人：陈仕荣、张卫明。

多 香 果

1 范围

本标准规定了多香果(整的或粉状)的技术要求、试验方法、包装、标志。

本标准适用于多香果(整的或粉状)的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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。

ISO 927 香辛料和调味品 外来物含量的测定(Spices and condiments—Determination of extraneous matter content)

ISO 928 香辛料和调味品 总灰分的测定(Spices and condiments—Determination of total ash)

ISO 930 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(Spices and condiments—Determination of acid-insoluble ash)

ISO 939 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(Spices and condiments—Determination of moisture content—Entrainment method)

ISO 948 香辛料和调味品 取样方法(Spices and condiments—Sampling)

ISO 1108 香辛料和调味品 不挥发性乙醚抽提物的测定 (Spices and condiments—Determination of non-volatile ether extract)

ISO 1208 香辛料和调味品 污物的测定(Spices and condiments—Determination of filth)

ISO 2825 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(Spices and condiments—Preparation of a ground sample for analysis)

ISO 5498 农产食品 粗纤维测定 通用方法(Agricultural food products—Determination of crude fibre content—General method)

ISO 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(蒸馏法)(Spices, condiments and herbs—Determination of volatile oil content—Hydrodistillation method)

3 外观

多香果系 *Pimenta dioica* (L.) Merr. 的未成熟、饱满的干浆果,呈深棕色,果径 3.5 mm~9.5 mm,表面略粗糙,可见由花萼上的四个萼片围成的小环带;多香果也有全粉末形式,呈均匀的深棕色粉末状。

4 要求

4.1 气味和滋味

多香果有丁香、肉桂、肉豆蔻和胡椒四种香辛料的复合气味,以丁香味为主。不得有其他异味,如腐烂或霉味。

4.2 无虫、无霉变

多香果(整的或粉状)不得带活虫,不得霉变,更不得带肉眼可见的死虫、虫尸碎片及啮齿动物的残留物,必要时可借助放大镜观察,当放大倍数大于10倍时,应在检验报告中加以说明。

若有争议,粉状多香果残留物的测定按ISO 1208的规定执行。

4.3 外来物

本标准规定,除多香果以外的物质,包括动物、植物和矿物均属于外来物;碎果不属于外来物。干多香果(整的)外来物总含量的测定,按ISO 927的规定执行,其质量分数应不大于1%。

4.4 分类

多香果按挥发油含量(见表1)分为A、B两类。

5 理化指标

多香果应符合表1的规定。

表1 多香果的理化指标

项目	指标		试验方法
	果实	种子	
水分(质量分数)/%	≤	12	12
总灰分(质量分数,干基)/%	≤	4.5	4.5
酸不溶性灰分(质量分数,干基)/%	≤	0.4	0.4
挥发油(干基)/(mL/100 g):			
A类	>	3	2
B类	≥	2	1
不挥发性乙醚抽提物(质量分数,干基)/%	≤	...	8.5
粗纤维(质量分数,干基)/%	≤	...	27.5

6 取样

取样按ISO 948的规定执行。

7 试验方法

多香果按4.2、4.3和表1的规定测定,以确定其是否符合本标准要求。

分析用粉末试样的制备按ISO 2825的规定执行。

整多香果应研碎成粉末,全部通过孔径1mm的筛。粉状多香果可直接用于表1各项指标的测定。

8 包装和标志

8.1 包装

包装应符合以下要求：

- a) 多香果应包装在洁净、完好的包装中；
- b) 包装材料不得影响产品质量，应能防止湿气的进入和挥发性物质的散失；
- c) 包装应符合国家有关环境保护法规的要求。

8.2 标志

下列各项应标注于每个包装或包装的标签上：

- a) 产品名称(形式：整的或粉状)和商品名称；
 - b) 生产商或包装商名称、地址，商标名称(如有)；
 - c) 批号或代号；
 - d) 净重；
 - e) 等级；
 - f) 生产国；
 - g) 购买者需要的其他信息，如收获年代和包装日期；
 - h) 本标准的编号。
-