



中华人民共和国国家标准

GB/T 22306—2008/ISO 2255:1996

胡 萝

Coriandrum sativum L.

(ISO 2255:1996, Coriander (*Coriandrum sativum L.*), whole or ground (powdered)—Specification, IDT)

2008-08-01 发布

2008-11-01 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

本标准等同采用 ISO 2255:1996《胡荽(整的或粉状) 规格》(英文版)。本标准等同翻译 ISO 2255:1996。

为便于使用,本标准做了下列编辑性修改:

- a) “本国际标准”一词改为本标准;
- b) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,,”;
- c) 把 ISO 2255:1996 的第 3 章和第 4 章合并成本标准的第 3 章;
- d) 把 ISO 2255:1996 的 4.3 和 4.4 合并成本标准的 3.3。

本标准由中华全国供销合作总社提出并归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

胡 萝

1 范围

本标准规定了胡荽 *Coriandrum sativum* L. (整的或粉状) 的技术要求及相应贮运条件。

本标准适用于胡荽的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—2008, ISO 948:1980, NEQ)

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(GB/T 12729.5—2008, ISO 927:1982, NEQ)

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—2008, ISO 939:1980, NEQ)

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—2008, ISO 928:1997, NEQ)

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—2008, ISO 930:1997, 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)

ISO 6571 香辛料、调味品和香草 挥发油含量的测定(蒸馏法)

3 要求

3.1 分级

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。

3.2 整胡荽的分类

依据挥发油含量,整胡荽可分为 A、B 两类。

3.3 外观及感官特性

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。

整胡荽或胡荽粉应具有特殊香味和香辛料特有风味,不得有霉味。胡荽中不得带有活虫、死虫、昆虫肢体及其排泄物。

胡荽粉中的污物测定按 GB/T 12729.13 的规定执行。

3.4 外来物

除胡荽以外的所有物质,包括动物、植物和矿物质均视为外来物。

按 GB/T 12729.5 规定的方法测定,整胡荽中外来物不得超过表 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	最大	0.5	0.5	ISO 6571	
	B类	最小	0.1	0.1		
		最大	0.5	0.5		
水分含量(质量分数)/%	≤	9	9	9	GB/T 12729.6	
总灰分(质量分数,干态)/%	≤	7	7	7	GB/T 12729.7	
酸不溶性灰分(质量分数,干态)/%	≤	1.5	1.5	1.5	GB/T 12729.9	

3.5 开裂果

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

3.6 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。在整胡荽中不完善果的质量分数不得超过表 1 的规定。

3.7 胡荽粉的细度

胡荽粉应全部能通过孔径为 $500 \mu\text{m}$ 的筛。

3.8 理化要求

按规定方法测定胡荽(整的和粉状)样品,其结果应符合表 1 的要求。

4 取样方法

按 GB/T 12729.2 的规定执行。

5 检验方法

胡荽样品按照 3.3~3.8 及表 1 中规定的理化方法进行分析,以确定其是否符合本标准的要求。

6 包装、标志、贮存和运输

6.1 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。包装也应符合国家环保法规。

6.2 标志

下列各项应直接标注在每个容器或包装上:

- a) 品名、商品名;
- b) 生产商、包装者姓名、地址或商标;
- c) 批号、代号;
- d) 净重;
- e) 生产日期;
- f) 购买者要求的其他任何信息,如收获时间和包装日期。

6.3 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。

6.4 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。
