



中华人民共和国国家标准

GB/T 22303—2008/ISO 6574:1986

芹 菜 粢

Celery seed

[ISO 6574:1986, Celery seed
(*Apium graveolens* Linnaeus)—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 6574:1986《芥菜籽 规格》(英文版)。本标准等同翻译 ISO 6574:1986。
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“,”。

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。

芹 菜 粒

1 范围

本标准规定了用作香辛料的整芹菜籽(*Apium graveolens* Linnaeus)的技术要求以及贮运条件。

本标准适用于芹菜籽的质量评定及其贸易。

本标准不适用于农用芹菜籽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 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(GB/T 12729.3—2008, 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—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)

ISO 6571 香辛料、调味品和香草 挥发油含量的测定

3 特征描述

芹菜籽是植物 *Apium graveolens* L. 的干燥、成熟果实,呈淡棕或灰棕色,外形椭圆呈半球状,长约 1 mm~1.5 mm,宽 0.5 mm~1 mm,沿纵轴方向有几条隆起的淡色条纹。

4 要求

4.1 气味、滋味

具有该品种特有的新鲜气味、滋味,微苦。无霉变和其他外来气味。芹菜籽中不应带活虫、虫尸及昆虫排泄物。

4.2 外来物

按本标准规定,除芹菜籽外的所有动植物及矿物质均视为外来物。

用 GB/T 12729.5 规定的方法测定,外来物的质量分数应符合表 1 的规定。

表 1 芹菜籽的分级

级 别	外来物含量(质量分数)/% ≤
1 级(特级)	1.0
2 级(优级)	2.0
3 级(良级)	4.0

4.3 芥菜籽的分级

按外来物含量和理化指标,芥菜籽可分成与表1、表2相对应的3个级别。

4.4 理化指标

各等级芥菜籽理化指标应符合表2的要求。

表2 芥菜籽理化指标

项 目	指 标		检验方法
	1 级	2 级、3 级	
水分含量(质量分数)/%	≤ 10	11	GB/T 12729.6
总灰分(质量分数,干态)/%	≤ 10	12	GB/T 12729.7
酸不溶性灰分(质量分数,干态)/%	≤ 2.0	3.0	GB/T 12729.9
挥发油含量(干态)/(mL/100 mg)	≥ 2.0	1.5	ISO 6571

5 取样方法

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。

6 检验方法

按照 4.3 和表 2 中的规定,测定芥菜籽是否符合本标准要求。分析用的样品应磨碎,以便能通过 500 μm 孔径的筛,粉末样品的制备应符合 GB/T 12729.3 的规定。

7 包装、标志、贮存和运输

7.1 包装

芥菜籽应包装在密封、洁净、不影响其质量、防潮、防挥发油损失的材料制成的容器里,包装应符合各国有关环保法规要求。

7.2 标志

下列各项应标志在每一个包装或标签上:

- a) 产品名称、贸易名、商标名;
- b) 生产者或包装者的姓名、地址;
- c) 批号或代号;
- d) 净重;
- e) 分级;
- f) 购买者需要的其他信息,如收获年份和包装日期。

7.3 贮存

芥菜籽应贮存在通风、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。

7.4 运输

芥菜籽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。