

中华人民共和国国家标准

GB/T 22304—2008/ISO 11163:1995

干 甜 罗 勒

Dried sweet basil

[ISO 11163:1995, Dried sweet basil (Ocimum basilicum L.)—Specification, IDT]

2008-08-01 发布 2008-11-01 实施

前 言

本标准等同采用 ISO 11163:1995《干甜罗勒 规格》(英文版)。本标准等同翻译 ISO 11163:1995。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。

干 甜 罗 勒

1 范围

本标准规定了磨碎或切碎的干甜罗勒的技术要求及相应贮运条件。本标准适用于干甜罗勒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)

ISO 6571 香辛料、调味品和香草 挥发油含量的测定

3 特性描述

干甜罗勒由1年生唇形科植物 Ocimum basilicum L. 开花前采摘干燥后得到的干叶,甜罗勒鲜叶亮绿色、卵形,有叶柄,叶长2 cm~7 cm,边沿全部或部分呈锯齿形;干甜罗勒叶呈灰绿色。

4 要求

4.1 气味、滋味

干甜罗勒应具有似茴香的特征气味,根据其化学组成的不同而有不同的特征,其滋味微苦。干甜罗勒不得霉变,不得带有活虫、死虫、虫尸碎片以及昆虫排泄物。

4.2 外来物

按本标准规定,将不属于罗勒植物的所有物质,包括动植物和矿物质都视为外来物。

按 GB/T 12729.5 的规定测定,干甜罗勒中外来物含量不得大于 1%(质量分数)。干甜罗勒中种子和碎梗的含量不得超过 3%(质量分数)。干甜罗勒中黄叶和棕色叶的含量不得超过 5%(质量分数)。

4.3 理化指标

干甜罗勒理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 干甜罗勒理化指标

项 目		指 标	检验方法
水分含量(质量分数)/%	\geqslant	12	GB/T 12729.6
总灰分(质量分数,干态)/%	\leq	16	GB/T 12729.7
酸不溶灰分(质量分数,干态)/%	\leq	2	GB/T 12729.9
挥发油含量(干态)/(mL/100 g)	\geqslant	0.3	ISO 6571