



中华人民共和国国家标准

GB/T 30387—2013/ISO 6576:2004

月 桂 叶

Laurel

(ISO 6576:2004, Laurel (*Laurus nobilis* L.)—Whole and ground leaves—
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 发布
中国国家标准化管理委员会

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 6576:2004《月桂叶 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)。

本标准做了下列编辑性修改：

- 为与我国月桂叶产品名称一致,将标准名称改为《月桂叶》。

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。

月 桂 叶

1 范围

本标准规定了月桂叶(整的或碎叶)的技术要求、试验方法、包装、标志。

本标准适用于月桂叶(整的或碎叶)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 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 粗纤维含量的测定 通用法(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 要求

3.1 描述

月桂叶为 *Laurus nobilis* L.的干叶,椭圆形,顶部尖(或钝),短叶柄,边沿波浪状,叶面绿色(有时黄色),背面色浅,叶长 25 mm~100 mm、宽 20 mm~45 mm。干叶光亮柔软,可见叶脉,背面暗淡,叶脉更明显。

3.2 气味、滋味

月桂叶味微苦,略带刺激性,揉搓时会散发出令人愉快、浓烈、清新的气味。月桂叶不得有异味,更不得发霉。

3.3 无虫、不霉变

月桂叶不得带活虫,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。