



中华人民共和国国家标准

GB/T 22267—2017/ISO 6465:2009
代替 GB/T 22267—2008

孜 然

Cumin

[ISO 6465:2009, Spices—Cumin(*Cuminum cyminum* L.)—Specification, IDT]

2017-11-01 发布

2018-05-01 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。

本标准代替 GB/T 22267—2008《整孜然》。

本标准与 GB/T 22267—2008 相比,除编辑性修改外主要技术差异如下:

——增加了“孜然粉”(见 3.1);

——增加了“异物”(4.2);

——增加了“微生物指标”(4.5)。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 6465:2009《香辛料 孜然 规格》。

与本标准中规范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 12729.6—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—2008 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 30385—2013 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(ISO 6571:2008, IDT)。

本标准做了下列编辑性修改:

——修改了标准名称。

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。

本标准起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB/T 22267—2008。

孜 然

1 范围

本标准规定了孜然(*Cuminum cyminum* L.)的技术要求、试验方法、包装和标志。
本标准适用于孜然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 外来物和异物含量的测定(Spices and condiments—Determination of extraneous matter and foreign 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(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 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 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(Spices and condiments—Determination of volatile oil content)

ISO 6579 食品和动物饲料微生物学 沙门氏菌检测的水平方法(Microbiology of food and animal feeding stuffs—Horizontal method for the detection of *Salmonella* spp.)

3 描述

3.1 形式和外观

孜然由 *Cuminum cyminum* L.的果实组成,果实带有两个相连的延伸分果瓣,分果瓣大小依来源不同而有所差异,呈浅暗灰色至淡棕色,带有五条细浅主棱纹和四条宽的深色次棱纹。

孜然粉为干燥的孜然果实研碎后得到的粉状产品。

3.2 气味、滋味

应具有特有的香味、滋味,不得发霉。