



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 22303—2024

代替 GB/T 22303—2008

## 芹 菜 籽

Celery seed

[ ISO 6574: 1986, Celery seed (*Apium graveolens* Linnaeus)—  
Specification, MOD ]

2024-09-29 发布

2025-04-01 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 GB/T 22303—2008《芹菜籽》，与 GB/T 22303—2008 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 增加了“气味、滋味”和“霉变、虫害”的检验方法（见5.1和5.2）；
- b) 更改了“芹菜籽的分级”的要求，增加了外来物含量和理化指标结果对应不同等级时的判定规则（见5.3，2008年版的4.2）；
- c) 更改了理化指标的检验方法，更改了水分的单位（见表2，2008年版的表2）；
- d) 将“试验方法”更改为“样品制备”，删除了测定要求（见第7章，2008年版的第6章）；
- e) 更改了“包装”的要求，删除了“包装应符合各国有关环保法规要求”（见8.1，2008年版的7.1）；
- f) 更改了“标志”的要求，增加了“产地”“产品执行的标准编号”的标注（见8.2，2008年版的7.2）；
- g) 更改了“贮存和运输”的要求（见8.3，2008年版的7.3与7.4）。

本文件修改采用 ISO 6574：1986《芹菜籽 规范》。

本文件与 ISO 6574：1986 相比做了下述结构调整：

- 增加了“术语和定义”一章，其后章条号顺延；
- 5.3与5.4分别对应ISO 6574：1986中的4.4与4.3；
- 第8章对应ISO 6574：1986中的第7章与附录A，其中8.1与8.2对应ISO 6574：1986中的7.1与7.2，8.3对应ISO 6574：1986中的附录A。

本文件与 ISO 6574：1986 的技术差异及其原因如下：

- 更改了“芹菜籽的分级”的要求，增加了外来物含量和理化指标结果对应不同等级时的判定规则（见5.3），以消除芹菜籽分级过程中可能出现的争议；
- 用规范性引用的GB/T 12729.5替换了ISO 927：1982（见表1），以适应我国的技术条件、增加可操作性；
- 用规范性引用的GB 5009.3替换了ISO 939：1980，用规范性引用的GB 5009.4替换了ISO 928：1997和ISO 930：1997，用规范性引用的GB/T 30385替换了ISO 6571：1984，更改了水分的单位（见表2），以与检验方法的结果单位保持一致；
- 用规范性引用的GB/T 12729.2替换了ISO 948：1980（见第6章），以适应我国的技术条件、增加可操作性；
- 用规范性引用的GB/T 12729.3替换了ISO 2825：1981，删除了测定要求，将“试验方法”更改为“样品制备”（见第7章），以与本章内容保持一致；
- 更改了“标志”的要求，增加了“产地”的标注，删除了“生产国”的标注（见8.2），以满足本产品标志的实际需求；
- 更改了“贮存和运输”的要求，将部分推荐性条款更改为要求型条款（见8.3），以满足芹菜籽贮存与运输的实际需求。

本文件做了下列编辑性修改：

- 为与现有标准协调，将标准名称改为《芹菜籽》；
- 更改了“范围”的表述；
- 将ISO 6574：1986中第4章“要求”更改为“质量要求”；

## GB/T 22303—2024

——将ISO 6574：1986中第7章“包装和标志”更改为“包装、标志、贮存和运输”。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会（SAC/TC 408）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、中华全国供销合作总社济南果品研究所、宏芳生物科技（昆山）有限公司、江苏华测品标检测认证技术有限公司、常州常检一诺食品检测中心有限公司、江苏省理化测试中心、中国检验检疫科学研究院、江苏省农业科学院、江苏省生产力促进中心、淮阴师范学院。

本文件主要起草人：吴茂玉、张锋伦、王振光、孔令红、刘姝、陈元芝、傅雷、李大婧、宋烨、张九凯、孙力军、王果、张迹、吴亮亮、廖建智、邓婷婷、刘均忠、周大森。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 22303—2008；

——本次为第一次修订。

# 芹 菜 籽

## 1 范围

本文件给出了用作辛香料的芹菜籽 (*Apium graveolens* Linnaeus) 的特征描述, 规定了质量、取样方法、样品制备及包装、标志、贮存和运输要求。

本文件适用于辛香料用芹菜籽的质量评定及其贸易。

本文件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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中, 注日期的引用文件, 仅该日期对应的版本适用于本文件; 不注日期的引用文件, 其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

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—2020, 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—2020, ISO 927: 1982, MOD)

GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定 (GB/T 30385—2013, ISO 6571: 2008, IDT)

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 特征描述

芹菜籽是植物 *Apium graveolens* L. 的干燥、成熟果实, 呈淡棕至灰棕色, 外形椭圆呈半球状, 长 1 mm~1.5 mm, 宽 0.5 mm~1.0 mm, 沿纵轴方向有几条隆起的淡色条纹。

## 5 质量要求

### 5.1 滋味、气味

取适量试样置于洁净容器中, 嗅辨气味, 用温开水漱口后, 品尝滋味, 芹菜籽应具有该品种特有的新鲜气味、滋味, 微苦。无霉味和其他外来气味。

### 5.2 霉变、虫害

芹菜籽在肉眼观察下(如有需要, 可矫正视力异常), 应不含霉变、活虫、死虫、虫尸碎片、啮齿