



中华人民共和国国家标准

GB/T 30380—2013/ISO 973:1999

多 香 果

Piment

(ISO 973:1999, Pimento (allspice) [*Pimenta dioica* (L.) Merr.],
whole or ground—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 973:1999《多香果(整的或粉状) 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)；
- GB/T 12729.12 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 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(ISO 1208:1982,MOD)。

本标准做了下列编辑性修改：

- 为与我国多香果产品名称一致,将标准名称改为《多香果》。

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。

多 香 果

1 范围

本标准规定了多香果(整的或粉状)的技术要求、试验方法、包装、标志。
本标准适用于多香果(整的或粉状)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(包括所有的修改单)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 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 1208 香辛料和调味品 污物的测定(Spices and condiments—Determination of filth)

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 粗纤维测定 通用方法(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 外观

多香果系 *Pimenta dioica* (L.) Merr. 的未成熟、饱满的干浆果,呈深棕色,果径 3.5 mm~9.5 mm,表面略粗糙,可见由花萼上的四个萼片围成的小环带;多香果也有全粉末形式,呈均匀的深棕色粉末状。

4 要求

4.1 气味和滋味

多香果有丁香、肉桂、肉豆蔻和胡椒四种香辛料的复合气味,以丁香味为主。不得有其他异味,如腐烂或霉味。