



中华人民共和国国家标准

GB/T 22324.2—2017/ISO 3632-2:2010
代替 GB/T 22324.2—2008

藏红花 第2部分：试验方法

Saffron—Part 2: Test methods

[ISO 3632-2:2010, Spices—Saffron(*Crocus sativus* L.)—
Part 2: Test methods, IDT]

2017-09-07 发布

2018-04-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 检验和样品量	2
5 鉴别试验	3
6 藏红花的显微检验	4
7 水分和挥发物含量的测定	7
8 花丝和无花丝藏红花中花附属物(异物)含量的测定	8
9 花丝和无花丝藏红花中外来物含量的测定	8
10 试样研碎及过筛	9
11 冷水可溶性抽提物的测定	9
12 总灰分的测定	9
13 酸不溶性灰分的测定	10
14 特征参数的测定——紫外/可见光谱法	10
15 人造色素的检出——水溶酸性人造色素的鉴定:薄层色谱法	11
16 人造色素的检出——水溶酸性人造色素的鉴定:高效液相色谱法(HPLC)	14
附录 A(资料性附录) 显微检查结果表示示例	19
附录 B(资料性附录) 显微鉴定参考图片	21
附录 C(资料性附录) 藏红花水提物的紫外/可见光谱	22
附录 D(资料性附录) 液相色谱示例	23

前 言

GB/T 22324《藏红花》分为以下两个部分：

——第 1 部分：规格；

——第 2 部分：试验方法。

本部分为 GB/T 22324 的第 2 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 22324.2—2008《藏红花 第 2 部分：试验方法》。本部分与 GB/T 22324.2—2008 相比，除编辑性修改外主要技术差异如下：

——增加了术语“最低检出下限”(见 3.5)；

——修改了“花附属物”的属性，花附属物属“异物”(见表 1 和第 8 章)；

——修改了表 1 和表 2 的“试验步骤”先后顺序(见表 1 和表 2)；

——删除了“藏红花中色素的鉴别”一章(见 2008 年版的第 15 章)；

——优化了“人造色素”的鉴别方法(见第 15 章和第 16 章)；

——增加了“显微鉴定参考图片”(见附录 B)。

本部分使用翻译法等同采用 ISO 3632-2:2010《香辛料 藏红花 第 2 部分：试验方法》

与本部分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 12729.7—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 12729.11—2008 香辛料和调味品 冷水可溶提取物的测定(ISO 941:1980, MOD)；

——GB/T 22324.1—2017 藏红花 第 1 部分：规格(ISO 3632-1:2011, IDT)。

本部分做了下列编辑性修改：

——修改了标准名称。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本部分起草单位：淮阴师范学院、南京野生植物综合利用研究院。

本部分主要起草人：罗玉明、胡卫成、张卫明、陈仕荣。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 22324.2—2008。

藏红花 第2部分:试验方法

1 范围

GB/T 22324 的本部分规定了藏红花(*Crocus sativus* L.)试验方法。
本部分适用于花丝、无花丝藏红花和藏红花粉的质量检验。

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 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 941 香辛料和调味品 冷水可溶提取物的测定(Spices and condiments—Determination of cold water-soluble extract)

ISO 948 香辛料和调味品 取样(Spices and condiments—Sampling)

ISO 3632-1 香辛料 藏红花 第1部分:规格[Spices—Saffron(*Crocus sativus* L.)—Part 1: Specification]

3 术语和定义

ISO 3632-1 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

水分和挥发物含量 moisture and volatile matter content

在本部分规定条件下测得的失重(质量分数)。

3.2

色度 colouring strength

$A_{1\text{ cm}}^{1\%}$

1%(1 g/100 mL)的试样溶液,在最大吸收波长(约 440 nm)处,用 1 cm 石英池测得的藏红花素的吸收值。

注:色度主要与藏红花素有关。

3.3

藏红花提取物的紫外/可见光谱 UV-Vis profile

藏红花水提取物在 200 nm~700 nm 波长范围的吸收光谱。

注:图 C.1 为藏红花紫外/可见光谱图示例。

3.4

检出极限 limit of detection; LOD

通过环试或其他合适验证,能可靠检出(不要求定量)的试样中被测物最低浓度或最小量。