



中华人民共和国国家标准

GB/T 22266—2008/ISO 2253:1999

咖 喱 粉

Curry powder

(ISO 2253:1999, Curry powder—Specification, IDT)

2008-08-07 发布

2009-03-01 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

前 言

本标准等同采用 ISO 2253:1999《咖喱粉 规格》(英文版)。本标准等同翻译 ISO 2253:1999。为便于使用,本标准做了下列编辑性修改:

- a) “本国际标准”一词改为本标准;
- b) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”;
- c) 将 ISO 2253:1999 的 3.2 和 3.3 合并成本标准的 3.2;
- d) ISO 2253:1999 的 3.4、3.5 分别对应于本标准的 3.3 和 3.4。

本标准的附录 A 和附录 B 均为规范性附录。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

本标准由中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院归口。

本标准起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

咖 喱 粉

1 范围

本标准规定了食品调味料用咖喱粉的技术要求、试验方法、包装和标志。

本标准适用于咖喱粉的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称(GB/T 12729.1—2008,ISO 676:1995,NEQ)

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法(GB/T 12729.2—2008,ISO 948:1980,NEQ)

GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法)(GB/T 12729.6—2008,ISO 939:1980,NEQ)

GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定(GB/T 12729.7—2008,ISO 928:1997,NEQ)

GB/T 12729.9 香辛料和调味品 酸不溶性灰分的测定(GB/T 12729.9—2008,ISO 930:1997,MOD)

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(GB/T 12729.13—2008,ISO 1208:1982,MOD)

ISO 6571 香辛料、调味品和香草 挥发油含量的测定(蒸馏法)

3 要求

3.1 特性和组成

3.1.1 咖喱粉应是由洁净、干燥、完好的香辛料和调味品经研碎、混合后得到的产品；列于GB/T 12729.1中的任何香辛料和调味品均可用作制作咖喱粉的原料。

3.1.2 咖喱粉中香辛料和调味品的比例不得少于85%(质量分数)，用于咖喱粉的香辛料和调味品应符合相应国家标准要求。

3.1.3 咖喱粉可含食用淀粉(其特性应予说明)，其含量按附录A规定的方法测定；也可含食盐，其含量按附录B测定，不得超过5%(质量分数)。咖喱粉中不得加入人造色素。

3.2 气味、滋味

咖喱粉应具有特有的清新、洁净和刺激性气味；不得有异味和霉变、腐烂气味。咖喱粉不应含有虫尸、昆虫碎片和昆虫排泄物。

按GB/T 12729.13的规定对咖喱粉的污物进行测定。

3.3 不含粗颗粒

咖喱粉不得带粗颗粒，应达到相应国家标准规定的细度或购买者要求的细度。

3.4 理化指标

咖喱粉理化指标应符合表1的规定。