



中华人民共和国国家标准

GB/T 22302—2020
代替 GB/T 22302—2008

干 牛 至

Dried oregano

[ISO 7925:1999, Dried oregano (*Origanum vulgare* L.)—
Whole or ground leaves—Specification, MOD]

2020-03-31 发布

2020-10-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
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 22302—2008《干牛至》。与 GB/T 22302—2008 相比,主要变化如下:

- 使用 ISO 939 代替了 GB/T 12729.6, ISO 928 代替了 GB/T 12729.7, ISO 930 代替了 GB/T 12729.9, GB/T 30385 代替了 ISO 6571(见第 2 章,2008 年版的第 2 章);
- 将章标题“外观特性”修改为“描述”(见第 4 章,2008 年版的第 4 章);
- 将章标题“要求”修改为“质量要求”(见第 5 章,2008 年版的第 5 章);
- 将条标题“感官特性”修改为“气味、滋味”(见 5.1,2008 年版的 5.1);
- 增加了条标题“霉变、虫害”,将相关内容归集其内,并进行了完善(见 5.2);
- 将条标题“外来物”修改为“杂色叶、外来物、碎果梗”(见 5.3,2008 年版的 5.2);
- 将条标题“理化要求”修改为“水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油”(见 5.4,2008 年版的 5.3);
- 增加了条标题“牛至粉”,将相关内容归集其内(见 5.5);
- 删除了“包装应符合国家环保法规要求”的表述(见 2008 年版的 8.1);
- 修改了标志的要求(见 8.2,2008 年版的 8.2)。

本标准使用重新起草法修改采用 ISO 7925:1999《干牛至 整的或碎叶 规格》。

本标准与 ISO 7925:1999 相比存在结构变化,将附录 A 调整为 8.3 和 8.4。

本标准与 ISO 7925:1999 的技术性差异及其原因如下:

- 关于规范性引用文件,本标准做了具有技术性差异的调整,以更好地满足干牛至质量检验工作需求,调整的情况集中反映在第 2 章“规范性引用文件”中,具体调整如下:
 - 用非等效采用国际标准的 GB/T 12729.2 代替了 ISO 948;
 - 用修改采用国际标准的 GB/T 12729.3 代替了 ISO 2825;
 - 用非等效采用国际标准的 GB/T 12729.5 代替了 ISO 927;
 - 使用修改采用国际标准的 GB/T 12729.13 代替了 ISO 1208;
 - 用等同采用国际标准的 GB/T 30385 代替了 ISO 6571。
- 删除了“包装应符合国家环保法规要求”的表述,以符合国家标准的起草规则(见 ISO 7925:1999 的 8.1)。

本标准做了下列编辑性修改:

- 改变了标准名称;
- 将 ISO 7925:1999 第 5 章的章标题“要求”修改为本标准第 5 章的章标题“质量要求”,以适应我国的语言习惯;
- 将 ISO 7925:1999 中 5.3 的条标题“外来物”修改为本标准 5.3 的条标题“杂色叶、外来物、碎果梗”,使之与该条内容更好地对应;
- 将 ISO 7925:1999 中 5.4 的条标题“化学要求”修改为本标准 5.4 的条标题“水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油”,使之与该条内容更好地对应;
- 将 ISO 7925:1999 中 5.5 的条标题“物理要求”修改为本标准 5.5 的条标题“牛至粉”,使之与该条内容更好地对应。

本标准由中华全国供销合作总社提出。

GB/T 22302—2020

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:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院、盐城师范学院。

本标准起草人:张卫明、唐伯平、陈仕荣。

本标准于2008年8月首次发布,本次为第一次修订。

干 牛 至

1 范围

本标准规定了干牛至(*Origanum vulgare* L.)的质量要求、取样方法、检验方法,以及包装、标志、贮存和运输。

本标准适用于干牛至的质量评定及其贸易。

警示——标志为“墨西哥牛至”的产品,不是来自牛至属,而是来自马鞭草科过江藤属植物;不要将其与本标准规定的牛至品种混淆。

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。

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 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(GB/T 12729.3—2008,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—2008,ISO 927:1982,NEQ)

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)

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)

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)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

加工牛至 **processed oregano**

经清洗、制备、研碎等加工处理,符合本标准要求的干牛至。

3.2

半加工牛至 **semi-processed oregano**

经简单除杂而未进行制备、研碎等加工处理,符合本标准要求的干牛至。

4 描述

干牛至由唇形科牛至属(包括种和亚种)植物的干叶构成。干牛至叶呈浅灰绿色至橄榄绿色。