



中华人民共和国国家标准

GB/T 32736—2016/ISO 5563:1984

干 薄 荷

Dried peppermint

(ISO 5563:1984, Dried peppermint (*Mentha piperita* Linnaeus)—
Specification, IDT)

2016-06-14 发布

2017-01-01 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。

本标准使用翻译法等同采用 ISO 5563:1984《干薄荷 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 12729.4—2008 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)(ISO 3588:1977, 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 930:1980, MOD)
- GB/T 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(ISO 6571:2008, IDT)

本标准做了下列编辑性修改：

- 为与我国干薄荷产品名称一致,将标准名称改为《干薄荷》。

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：浙江医药高等专科学校、南京野生植物综合利用研究院。

本标准起草人：孙金才、张卫明、陈祖满、罗海波、陈仕荣。

干 薄 荷

1 范围

本标准规定了薄荷干叶、碎叶、研碎干叶的技术要求、试验方法、包装和标志。
本标准适用于干薄荷的质量评定及其贸易。
本标准不适用于薄荷嫩芽。

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 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 3588 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)[Spices and condiments—Determination of degree of fineness of grinding(hand sieving method)]

ISO 6571 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(Spices and condiments—Determination of volatile oil content)

3 描述

干薄荷系多年生植物(*Mentha piperita* Linnaeus var. *piperiat*)开花前或刚开花时采集的干叶、碎叶、研碎干叶。叶面略有光泽,近轴面呈深绿色、远轴面颜色较淡。

4 要求

4.1 滋味和气味

干薄荷尤其在刚研碎后,具有浓烈的、薄荷脑的刺激性、令人愉快的气味,不得有异味(如霉味、其他令人不适的气味或滋味)。

4.2 无霉变、无虫害

干薄荷不得带活虫,更不得霉变或带死虫、肉眼可见的虫尸碎片、啮齿动物残留物,如有必要,可用