

ICS 67.220.10  
X 66



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 21725—2017  
代替 GB/T 21725—2008

---

## 天然香辛料 分类

Natural spices—Classification

2017-11-01 发布

2018-05-01 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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
天然香辛料 分类  
GB/T 21725—2017

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年11月第一版

\*

书号: 155066·1-57223

版权专有 侵权必究

## 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 21725—2008《天然香辛料 分类》。本标准与 GB/T 21725—2008 相比,除编辑性修改外主要技术差异如下:

- 删除了“罂粟”品种;藏红花的编号由 E30 改为 E29(见表 3,2008 年版的表 3);
- 分类的品种总数由 68 种改为 67 种;
- 编号表中增加了“使用部位”一栏(见表 1~表 3)。

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。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 21725—2008。

# 天然香辛料 分类

## 1 范围

本标准规定了天然香辛料的分类方法、分类原则。

本标准适用于天然香辛料的生产、科研、教学、贸易、检验及其他有关领域。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1

**天然香辛料 natural spices**

可直接使用的具有赋香、调香、调味功能的植物果实、种子、花、根、茎、叶、皮或整植株等天然植物性产品。

### 2.2

**浓香型天然香辛料 strong fragrance spices**

以浓香为主要呈味特征,呈味成分多为芳香族化合物,无辛、辣等刺激性气味的天然香辛料产品。

### 2.3

**辛辣型天然香辛料 pungent spices**

以辛、辣味等强刺激性气味为主要呈味特征,呈味成分多为含硫或酰胺类化合物的天然香辛料产品。

### 2.4

**淡香型天然香辛料 elegant spices**

以平和淡香、香韵温和为主要呈味特征,无辛辣等刺激性气味的天然香辛料产品。

## 3 分类原则

3.1 依据天然香辛料呈味特征,将其分为浓香型天然香辛料、辛辣型天然香辛料和淡香型天然香辛料三大类,分别以字母“S”“P”“E”表示,写在序号前面。

3.2 按大类分别编制编号表,编号表均按香辛料产品通用名称中文笔划多寡顺序编排,每一种天然香辛料编一个号码,并把天然香辛料的中文名称、英文名称、植物学名和使用部位编在一起以便查阅。

## 4 天然香辛料分类编号表

### 4.1 浓香型天然香辛料分类编号

表 1 给出了浓香型天然香辛料分类编号。