

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 483—2002

香 荚 兰

Vanilla

(ISO 5565-1:1999,MOD)

2002-01-04 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准修改采用 ISO 5565-1:1999《香子兰属 第 1 部分:规格》(英文版)。

本标准与 ISO 5565-1 的主要差异是,增加了香荚兰鲜荚内容,并规定了香荚兰豆分级的长度、香兰素含量等,从而使本标准更加完整。这些技术性差异用垂直单线标识在它们所涉及的条款的页边的空白处。在附录 A 中给出了技术性差异及其原因的一览表,以供参考。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由农业部农垦局提出。

本标准由农业部热带作物及制品标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国热带农业科学院热带香料饮料作物研究所。

本标准主要起草人:赵建平、宋应辉、赖剑雄、朱自慧。

本标准为首次发布。

香 荚 兰

1 范围

本标准规定了属于 *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames-Syn. [*Vanilla planifolia* Andrews] 种的香荚兰的要求。

本标准适用于墨西哥大叶种香荚兰成熟的鲜豆荚 (green vanilla) 及其经发酵、生香加工处理而得的香荚兰豆 (cured vanilla), 产品是完整荚、切段荚和香荚兰粉。

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。

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

ISO 5565-2:1999 香荚兰属 第2部分:试验方法 [Vanilla [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames]—Part 2: Test methods]

3 术语和定义

ISO 3493 确立的术语和定义适用于本标准。

4 商品形态

本标准描述的有下列五种商品形态:

- 香荚兰豆:由完整的荚组成,这些荚可以是裂开的;
- 切段香荚兰:据加工和用户要求将裂开的或完整的豆荚切段;
- 混合香荚兰:由香荚兰豆和切段香荚兰组成;
- 香荚兰粉:由香荚兰豆磨成粉而获得且不含添加剂;
- 香荚兰鲜荚:香荚兰植株上已成熟的荚。

5 一般特征

5.1 香荚兰豆

香荚兰豆应:

- 具有与质量级别相一致的特征(见 6.2);
- 进行了有利于其香味、香气发展的处理;
- 为深巧克力褐色至浅红色。

香荚兰豆可以有自然结霜。

它们不应:

- 进行会导致天然香兰素含量或其他任何一种芳香成分起变化的任何处理;
- 虫蛀、发霉、含杂酚油气味、起疤和氧化;
- 具有非香荚兰特有的气味。