



中华人民共和国国家标准

GB/T 34259—2017/ISO 7928-1:1991

冬 香 薄 荷

Winter savory

[ISO 7928-1:1991, Savory—Specification—
Part 1: Winter savory (*Saturejamontana* Linnaeus), IDT]

2017-09-07 发布

2018-04-01 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 7928-1:1991《香薄荷 规格 第 1 部分:冬香薄荷》。

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 12729.3—2008 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(ISO 2825:1981,MOD);
- GB/T 12729.5—2008 香辛料和调味品 外来物含量的测定(ISO 927:1982,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 930:1997,MOD);
- GB/T 30385—2013 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:

- 修改了标准名称。

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:盐城师范学院、南京野生植物综合利用研究院。

本标准起草人:唐伯平、张卫明、陈仕荣。

冬 香 薄 荷

1 范围

本标准规定了冬香薄荷(枝叶、整的或碎叶)的技术要求、试验方法、包装和标志。

本标准适用于冬香薄荷的质量评定及其贸易。

本标准不适用于夏香薄荷(*Satureja hortensis* L.)。

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

3 描述

冬香薄荷(*Satureja jamontana* L.)为多年生唇形科草本植物,其花呈白色(带粉红色斑点)、粉红色或紫色。常见商品形式为开花前采摘的整枝叶,最常见的有整叶或碎叶(见图1)。

枝叶长15 cm~30 cm,茎呈淡绿色,已基本木质化。叶硬,近似披针形,很尖,基部夹角处变细,表面平坦有光泽,边沿有纤毛。叶长15 mm~30 mm不等,宽3 mm~5 mm,呈橄榄绿至暗灰绿色(见图2)。



图1 冬香薄荷花