



中华人民共和国国家标准

GB/T 32735—2016/ISO 6754:1996

干 百 里 香

Dried thyme

(ISO 6754:1996, Dried thyme(*Thymus vulgaris* L.)—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 6754:1996《干百里香 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 12729.5—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：

- 为与我国干百里香产品名称一致,将标准名称改为《干百里香》。

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。

本标准起草人:张卫明、陈仕荣。

干 百 里 香

1 范围

本标准规定了干百里香(碎叶)的技术要求、试验方法、包装和标志。
本标准适用于干百里香的质量评定及其贸易。

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 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 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

干百里香碎叶 dried rubbed thyme

唇形科百里香属(*Thymus vulgaris* L.)植物的干叶和花,经磨碎后得到的洁净碎叶。

4 描述

百里香是多年生草本植物,其叶为条形、长1 mm~5 mm不等,不同产地、干百里香叶的颜色由灰绿到棕灰色,其干花颜色为紫粉红至褐粉红色。

5 要求

5.1 滋味和气味

干百里香应具有其特有的气味和滋味,浓烈和芳香程度因所含化学成分(百里香酚、芳樟醇、香芹酚)的不同略有差异。