



# 中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX

## 姜黄

Turmeric

[ISO 5562: 1983, Turmeric, whole or ground (powdered) - Specification, MOD]

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2023年09月26日)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件修改采用ISO 5562：1983《姜黄 整的或粉末 规范》。

本文件与ISO 5562：1983相比做了下述结构调整：

——增加了第3章“术语和定义”一章，其后章条顺延；

——第8章对应ISO 5562：1983中的第7章与附录A，其中8.1~8.2对应ISO 5562：1983中的7.1与7.2，8.3对应ISO 5562：1983中的附录A。

本文件与ISO 5562：1983相比技术性差异及其原因如下：

——更改了“范围”的表述（见第1章，ISO 5562：1983中的第1章），以符合本文件在我国的实际使用范围；

——关于规范性引用文件，本文件做了具有技术性差异的调整，以适应我国的技术文件，调整的情况集中反映在第2章“规范性引用文件”中，具体调整如下：

- 用GB 5009.3代替了ISO 939：1980；
- 用GB 5009.4代替了ISO 928：1997与ISO 930：1997；
- 用GB/T 12729.2代替了ISO 948：1980；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.3代替了ISO 2825:1981；
- 用非等效采用国际标准的GB/T 12729.4代替了ISO 3588:1977；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.5代替了ISO 927：1982；
- 用修改采用国际标准的GB/T 12729.13代替了ISO 1208：1982；
- 用等同采用国际标准的GB/T 22269代替了ISO 5566:1982。

——更改了检验方法所引用的标准化文件（见表1，ISO 5562：1983的表1），以适应我国技术文件；

——删除了“水分、总灰分、酸不溶灰分、挥发油”中的条文脚注，更改了总灰分与酸不溶灰分的含量要求（见5.6，ISO 5562：1983的4.6），以符合我国技术文件要求；

——更改了标志的要求，删除了“等级”要求，增加了“产品依据的本文件编号”（见8.2，ISO 5562：1983中的7.2），以满足本产品标志的实际需求。

本文件做了下列编辑性修改：

——“本国际标准”一词更改为“本文件”；

——更改了“范围”一章的编写，以符合GB/T 1.1—2020的要求，删除了“范围”中有关附录的表述；

——将ISO 5562：1983中4.6的条标题“化学要求”修改为本文件5.6的条标题“水分、总灰分、酸不溶性灰分、着色力”，使之与该条内容更好对应；

——将ISO 5562：1983中第7章的标题“包装和标志”修改为本文件第8章的标题“包装、标志、储藏和运输”，使之与该条内容对应。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华全国供销合作总社提出。

本文件由全国辛香料标准化技术委员会（SAC/TC 408）归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所

本文件主要起草人：

# 姜黄

## 1 范围

本文件规定了整的或粉末状姜黄的产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及包装、标志、储藏和运输要求。

本文件适用于姜黄的产品加工、生产、科研及贸易等。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法

GB/T 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(GB/T 12729.3-2020, ISO 2825:1981, MOD)

GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)(GB/T 12729.4-2020, ISO 3588:1977, NEQ)

GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定(GB/T 12729.5-2020, ISO 927:1982, MOD)

GB/T 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定(GB/T 12729.13-2008, ISO 1208:1982, MOD)

GB/T 22269 姜黄着色力测定 分光光度法(GB/T 22269-2008, ISO 5566:1982, IDT)

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 描述

整的姜黄(*Curcuma tonga* Linnaeus)是由愈合的初生根状茎与次生根状茎促成，在贸易中被称为鳞茎或指状茎。

根状茎应干燥，长势良好，并应具有该品种的形状和典型颜色。将根状茎浸泡在沸水中，固化后干燥以避免再生，姜黄可以是自然状态的，也可以经机器抛光加工。

粉状姜黄是通过研磨整个姜黄获得的。

## 5 要求

### 5.1 滋味、气味

姜黄或姜黄粉末应具有香料特有的气味和味道，不得发霉霉或具有外来味道。

## 5.2 霉变、虫害

整的姜黄在肉眼观察下（如有需要，可矫正视力异常），应不含霉变、活虫、死虫、虫尸碎片、啮齿动物残留物，在特定情况下，可放大观察，若放大倍数超过10倍，应在检验报告中加以说明。

姜黄粉末中的污物应按GB/T 12729.13中规定的方法检测。

## 5.3 外来物

### 5.3.1 整的姜黄

整的姜黄中外来物含量按GB/T 12729.5规定的方法进行测定，外来物包括谷壳、干叶、石、土壤颗粒、尘、泥等与除根状茎外的所有植物组织，外来物的比例不得超过2%（质量分数）。

### 5.3.2 姜黄粉末

姜黄粉末应采用显微镜镜检，不应包含任何在形态上无关的物质。

## 5.4 根状茎缺陷

指状茎和（或）鳞茎枯萎、内部损伤、中空或多孔的根茎、被沸腾烧焦的根茎和其他类型受损的根茎应被认为是缺陷的。

缺陷根状茎的比例不得超过5%（质量分数）。

## 5.5 分级

### 5.5.1 整的姜黄

整的姜黄根据其形态（根状茎、指状茎或鳞茎）、来源和外来物质含量进行分级。

指状茎在单独销售时，应符合以下限量要求：

- a) 长度小于 15 mm 的根状茎、筛屑或碎片含量不超过 7%（质量分数）；
- b) 鳞茎含量不超过 5%（质量分数）。

### 5.5.2 姜黄粉末

姜黄粉末根据其粒度进行两种分级，类型如下：

- a) 粗粉：98%的产品能通过孔径 500  $\mu\text{m}$  的筛；
- b) 细粉：98%的产品能通过孔径 300  $\mu\text{m}$  的筛。

研磨的细度应按 GB/T 12729.4 中规定的方法确定。

## 5.6 水分、总灰分、酸不溶灰分、着色能力

姜黄中的水分、总灰分、酸不溶性灰分含量与着色力应符合表 1 的规定。

表 1 姜黄中水分、总灰分、酸不溶性灰分、挥发油含量、着色力要求

项目	整的姜黄指标	姜黄粉末指标	检验方法
水分（质量分数）/%	≤12	≤10	GB 5009.3
总灰分（质量分数,干态）/%	≤10	≤9	GB 5009.4
酸不溶性灰分（质量分数,干态）/%	≤5	≤1.5	GB 5009.4
着色力,以姜黄素含量表示,（质量分数,干态）/%	—	≥2	GB/T 30385

## 6 取样方法

应按GB/T 12729.2的规定进行取样。

## 7 试验方法

整的姜黄按照GB/T 12729.3准备分析样品。

对于姜黄粉末,需将收到的样品彻底混匀后进行分析。

姜黄样品应按5.2~5.6中所述的试验方法进行试验,以确定是否符合本文件的要求。

## 8 包装、标志、储藏和运输

### 8.1 包装

整的或粉末状姜黄应包装在洁净、完好和干燥的容器中。包装材料不影响其质量,并能够防止污染,阻断水分增减和挥发性物质的损失。

### 8.2 标志

下列各项应直接标注在每一个包装或贴于包装的标签上:

- 原料名与商品名或品牌名称,如果有;
- 生产商或包装商名称与地址;
- 批号或代号;
- 净重;
- 产地;
- 买方要求的任何其他标记信息,(如包装日期,收获年份、磨碎日期等信息);
- 产品依据的本文件编号。

### 8.3 储藏和运输

整的或粉末状姜黄应存放在有覆盖的场所中,并做好防晒、防潮、防高温措施。

储藏库应干燥,没有异味,并能防止昆虫和害虫进入。控制通风,在干燥条件下通风良好,在潮湿条件下完全关闭。在储存仓库中,应有适当的设施进行熏蒸。

整的或粉末状姜黄的包装、搬运和运输过程应防雨、防晒、防高温，避免异味或其他污染，特别是在船载运输过程中。

---