

《姜黄》编制说明（征求意见稿）

一、任务来源

本推荐性国家标准列入国家标准化管理委员会国家标准制定项目计划任务，项目名称《姜黄》，计划编号20221127-T-442, 公文号“国标委发[2022]39号”，由国家标准委于2022年12月下达，主要起草单位由中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究所、江苏大学、眉山市产品质量监督检验所、江苏华测品标检测认证技术有限公司等单位组成。

二、目的意义与背景现状

姜黄，又名郁金、宝鼎香等，姜科多年生草本植物，广泛栽培于东亚及东南亚地区，我国主产区为福建、台湾、广东、广西、云南、西藏等省区。姜黄是ISO承认的天然食用香料，其具有特征性强烈的辛香气，味辣，微苦，在东、西方烹调中均有广泛应用。姜黄根茎切片或磨成粉末后可用于肉类、贝壳类、沙拉、泡菜、芥菜、酱菜等食品调味。姜黄也是配制多种复合调味料的重要成分之一，如咖喱粉中姜黄可占到24%左右。近年来，随着我国饮食需求的多样化与国际化水平不断提高，对姜黄的市场需求日益增加。据统计，2020年国内姜黄总需求量已达5万吨以上，国内四川、云南与山东等地已形成大规模种植加工基地，收购价格连年走高，年产值产量已具备规模化产业化水平。

目前，整的或粉末姜黄产品在我国流通过程中的质量控制和监督主要按照ISO发布的ISO 5562: 1983中的要求执行，我国尚未制定姜黄的

产品国家标准，而随着市场需求量的不断提高，且其属于GB/T 12729.1 香辛料和调味品名称中规定的64种可用于辛香料和调味品植物中的一种，因而急需制定相关标准，对姜黄的产品加工、生产、科研及贸易等提出明确化、规范化的要求与建议。

我国国内目前并无姜黄的产品国家标准，国际标准ISO5562：1983是现行贸易与质量评定中的主要参考标准，在采标后，我国此项标准的质量和技术水平就是世界香辛料质量和技术水平，ISO该标准已经于2021年通过复审，对口国家标准采标工作应尽快开展，一方面适应国际标准的发展水平，又能与国际标准保持相同的质量技术状态，以便技术和贸易交流和接轨，所以启动制定计划是大势所趋，是市场使然，是保护我国产品贸易利益和市场化健康发展的需要。

三、主要工作过程

1、成立工作组

南京野生植物综合利用研究所接受标准制定任务后，立即着手成立标准制定工作组，制定工作计划，多渠道收集相关信息，进行标准查新，上门走访和通信联系等方式，请教具有丰富标准化研究经验的专家、香辛料行业内学者和市场经销商，以及大专院校植物学教授和植物学科授课老师对本标准的制定意见及建议，召集有关专家和科研骨干就各阶段标准制定的有关问题进行部署、逐一落实。

2、收集信息

收集现行有效 ISO 5562：1983《姜黄 整的或粉末 规范》，以及市场应用数据，了解姜黄产品质量现状和发展态势等相关资料。

3、确定起草方案并形成工作组讨论稿

按照修改采用国际标准规定的要求，将 ISO 5562: 1983《姜黄 整的或粉末 规范》翻译成中文，在译文的基础上确立制定方案与修改内容，逐步完善工作组讨论稿。

4、征求意见

秘书处组织起草工作组针对讨论稿主要内容进行了充分讨论，并提出修改意见，初步达成一致。根据会议讨论结果形成征求意见稿，经工作组一致确认后，于 2023 年 9 月正式公开征求行业意见，并发送至 TC 408 全体委员，以及我国香辛料行业科研、生产、质量安全、检测和标准化等专家处，广泛征求修改建议。

四、国家标准编制原则及主要内容

1、标准编制原则

此次《姜黄》国家标准的制定是为了适应国内外姜黄行业的市场现状、科研水平与贸易发展要求，该标准的制定符合现行有关法律、法规的规定，符合对制定国家标准的有关要求，能与现行的相关国家标准、行业标准合理衔接。本标准遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的通用性、适用性、配套性和可操作性，以国家的有关法规和标准为主要参考，与国际标准接轨，根据市场调研、国内外学者的研究结论，以及企业应用需求完成本标准的制定。

制定标准的主要依据有：

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》；

GB/T 1.2-2020 《标准化工作导则 第2部分：以ISO/IEC标准化文件为基础的标准化文件起草规则》；

ISO 5562: 1983 《姜黄 整的或粉末 规范》国际标准，一致性程度为修改采用。

2、主要内容

本标准适用于姜黄的产品加工、生产、科研及贸易等。

按ISO 5562: 1983的规定进行制定,标准主要内容包括产品描述、质量要求、取样及检验方法,以及包装、标志、储藏和运输要求,技术内容包括感官指标和理化指标(水分、总灰分、酸不溶灰分和着色能力)等。

3、采标修改内容

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。

五、主要试验（或验证）情况

本标准规定的产品描述、质量要求、取样及检验方法等内容相对成熟，方法明确，其合理性与科学性已得到国内外企事业单位与科研院所的一致认可，在标准制定过程中由项目承担单位总社南京野生植物综合利用研究所进行验证工作，结果表明本标准相关指标设定合理，符合科研与贸易需求。

六、明确标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

七、预期达到的社会效益

目前，全世界每年的姜黄市场需求量逐年升高，本标准界定了姜黄的产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及储运方法及标志要求，

适用于姜黄的生产、贸易与科研领域，旨在促进姜黄产业的稳步发展，满足国内外市场需求。该标准的颁布与实施能较好的规范市场，弥补了国内该领域的空白，更有利于产业发展。

八、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准修改采用ISO 5562: 1983《姜黄 整的或粉末 规范》，其为ISO/TC 34/SC 7香料、烹饪香草和调味品分委会现行有效的国际标准化文件，在国内外各类标准中具有领先水平。

九、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

与现行法律、法规、强制性国家标准及制定中的标准协调一致，不存在冲突关系。

十、重大分歧意见的处理经过和依据

无重大分歧意见。

十一、国家标准作为强制性国家标准或推荐性国家标准的建议

建议作为推荐性国家标准发布实施。

十二、贯彻国家标准的要求和措施建议

本标准发布后，在组织上建议在辛香料领域的企事业单位、科研院所与各地市场监督管理机构进行广泛宣贯，并联合业内各级协会进行统

一学习，同时积极向各方征集反馈信息。在技术上，在本标准实施过程中，本标准界定的姜黄产品描述、质量要求、取样及检验方法，以及储运方法及标志要求将进一步提高本领域产品的规范性，本标准的实施将显著促进姜黄在生产、贸易、流通、科研等过程中的标准化水平。综上，建议本文件批准发布后6个月内实施。

十三、废止现行有关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

十四、其他应予说明的事项

无。