



中华人民共和国国家标准

GB/T 22305.1—2008/ISO 882-1:1993

小豆蔻 第1部分:整果荚

Cardamom—Part 1: Whole capsules

[ISO 882-1:1993, Cardamom(*Elettaria cardamomum* (Linnaeus)
Maton var. *minuscule* Burkill)—Specification—Part 1: Whole capsules, IDT]

2008-08-01 发布

2008-11-01 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

GB/T 22305《小豆蔻》分为下列两个部分：

——第1部分：整果荚；

——第2部分：种子。

本部分为 GB/T 22305 的第1部分。

本部分等同采用 ISO 882-1:1993《小豆蔻 规格 第1部分：整果荚》(英文版)。本部分等同翻译 ISO 882-1:1993。

为便于使用，本部分做了下列编辑性修改：

- a) “本国际标准”一词改为本部分；
- b) 用小数点“.”代替作为小数点的逗号“,”；
- c) 把 ISO 882-1 中的 5.1 和 5.2 合并成本部分的 5.2。

本部分由中华全国供销合作总社提出并归口。

本部分起草单位：中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本部分主要起草人：陈仕荣、张卫明。

小豆蔻 第1部分:整果荚

1 范围

GB/T 22305 的本部分规定了小豆蔻 [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscula* Burkill] 整果荚的技术要求及有关贮运条件。

本部分适用于小豆蔻整果荚的质量评定及其贸易。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 22305 的本部分的引用而成为本部分的条款,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部分,然而,鼓励根据本部分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部分。

- GB/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法 (GB/T 12729.2—2008, ISO 943:1980, NEQ)
 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—2008, ISO 2825:1981, MOD)
 GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定 (GB/T 12729.5—2008, ISO 927:1982, NEQ)
 GB/T 12729.6 香辛料和调味品 水分含量的测定(蒸馏法) (GB/T 12729.6—2008, ISO 939:1980, NEQ)
 GB/T 12729.7 香辛料和调味品 总灰分的测定 (GB/T 12729.7—2008, ISO 928:1997, NEQ)
 ISO 6571 香辛料、调味品和香草 挥发油含量的测定(蒸馏法)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于 GB/T 22305 的本部分。

3.1

空的和畸形果荚 empty and malformed capsules

果荚内没有种子或种子稀少。

3.2

不成熟和皱缩果荚 immature and shrivelled capsules

果荚发育不完全。

3.3 黑果和开裂果 black and splits

3.3.1

黑果 black

果荚呈棕色至黑色。

3.3.2

开裂果 splits

边沿开裂过半的果荚。

3.4

未剪果荚 unclipped capsules

未经修剪的带刺果荚。

3.5

漂白或半漂白果荚 **bleached or half-bleached capsules**

果荚干燥且发育完全,经二氧化硫漂白或半漂白,呈灰白奶油色至白色。

4 特征描述

小豆蔻果荚为干燥、成熟的小豆蔻 [*Elettaria cardamomum* (Linnaeus) Maton var. *minuscule* Burkill]果实,颜色为淡绿至棕色或淡奶白至白色,圆弧部分为椭圆形或三角形棱纹,而且果荚可以剥离,果梗可摘除,发育良好,内含壮实小豆蔻种子,果荚可以被漂白。

5 要求

5.1 气味、滋味

小豆蔻果荚应具有其特有的气味、滋味且新鲜,不得带有腐霉等异味、滋味。

小豆蔻果荚不得带有活虫、死虫、霉变以及昆虫排泄物。

注: 仅在单个小豆蔻果荚上有蓟玛斑,不应认为果荚已被昆虫寄生。

5.2 外来物

小豆蔻果荚不得带有肉眼可见的灰尘或污物以及花萼、果梗、果荚等碎片,用 GB/T 12729.5 规定方法测定,外来物含量不得大于 5%(质量分数)。

5.3 空的和畸形果荚

空的和畸形果荚的比例不得大于 5%,即从样品中随机抽取 100 个果荚,破开后,数出空的和畸形果荚数目。

5.4 不成熟和皱缩果荚

用 GB/T 12729.5 规定方法测定,不成熟和皱缩果荚的比例不得大于 7%(质量分数)。

5.5 理化指标

小豆蔻果荚的理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 小豆蔻理化指标

项 目	指标	检 验 方 法
水分含量(质量分数)/%	≤	13 GB/T 12729.6
挥发油含量(干态)/(mL/100 g)	≥	3.5 ISO 6571
总灰分(质量分数,干态)/%	≤	9.5 GB/T 12729.7

6 分级

小豆蔻果荚可基于其色泽、修剪状况、大小和是否漂白来分级,分级方法也随外来物含量或其原产地的不同有所变化。

由于缺乏小豆蔻分级国际标准,若有可能,也可按有关国家标准进行分级。

7 取样方法

取样按 GB/T 12729.2 的规定执行。

8 检验方法

按 GB/T 12729.3 规定的方法制备分析用粉末试样,采用 5.3~5.5 和表 1 中规定的方法测定粉状样品,以检验其是否符合本部分的要求。

9 包装、标志、贮存和运输

9.1 包装

小豆蔻果荚应包装在洁净、完好和干燥的镀锡容器里或内衬防水纸、工艺纸或塑料膜的木箱或新麻袋中。

9.2 标志

下列各项应标注在包装或标签上：

- a) 品名、贸易名、品种；
- b) 制造商或包装者的姓名、地址；
- c) 批号、代号；
- d) 净重；
- e) 产品分级(若有分级,应说明依据的标准)；
- f) 生产国；
- g) 收获年代。

9.3 贮存

小豆蔻果荚应贮存在通风、干燥的库房中,地面要有垫仓板并能防虫、防鼠。堆垛要整齐,堆间要有适当的通道以利于通风。严禁与有毒、有害、有污染、有异味的物品混放。

9.4 运输

小豆蔻果荚在运输中应注意避免日晒、雨淋。严禁与有毒、有害、有异味的物品混运。禁用受污染的运输工具装载。

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准

小豆蔻 第1部分:整果荚

GB/T 22305.1—2008/ISO 882-1:1993

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 6 千字
2008 年 11 月第一版 2008 年 11 月第一次印刷

*

书号:155066·1-34726 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 22305.1—2008