



中华人民共和国国家标准

GB/T 21725—2017
代替 GB/T 21725—2008

天然香辛料 分类

Natural spices—Classification

2017-11-01 发布

2018-05-01 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



中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
天 然 香 辛 料 分 类
GB/T 21725—2017

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

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 10 千字
2017年11月第一版 2017年11月第一次印刷

*

书号: 155066·1-57223 定价 14.00 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)68510107

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 21725—2008《天然香辛料 分类》。本标准与 GB/T 21725—2008 相比,除编辑性修改外主要技术差异如下:

- 删除了“罂粟”品种;藏红花的编号由 E30 改为 E29(见表 3,2008 年版的表 3);
- 分类的品种总数由 68 种改为 67 种;
- 编号表中增加了“使用部位”一栏(见表 1~表 3)。

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。

本标准主要起草人:陈仕荣、张卫明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 21725—2008。

天然香辛料 分类

1 范围

本标准规定了天然香辛料的分类方法、分类原则。

本标准适用于天然香辛料的生产、科研、教学、贸易、检验及其他有关领域。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

天然香辛料 **natural spices**

可直接使用的具有赋香、调香、调味功能的植物果实、种子、花、根、茎、叶、皮或整植株等天然植物性产品。

2.2

浓香型天然香辛料 **strong fragrance spices**

以浓香为主要呈味特征,呈味成分多为芳香族化合物,无辛、辣等刺激性气味的天然香辛料产品。

2.3

辛辣型天然香辛料 **pungent spices**

以辛、辣味等强刺激性气味为主要呈味特征,呈味成分多为含硫或酰胺类化合物的天然香辛料产品。

2.4

淡香型天然香辛料 **elegant spices**

以平和淡香、香韵温和为主要呈味特征,无辛辣等刺激性气味的天然香辛料产品。

3 分类原则

3.1 依据天然香辛料呈味特征,将其分为浓香型天然香辛料、辛辣型天然香辛料和淡香型天然香辛料三大类,分别以字母“S”“P”“E”表示,写在序号前面。

3.2 按大类分别编制编号表,编号表均按香辛料产品通用名称中文笔划多寡顺序编排,每一种天然香辛料编一个号码,并把天然香辛料的中文名称、英文名称、植物学名和使用部位编在一起以便查阅。

4 天然香辛料分类编号表

4.1 浓香型天然香辛料分类编号

表1给出了浓香型天然香辛料分类编号。

表 1 浓香型天然香辛料分类编号

编号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部位
S1	丁香	clove	<i>Syzygium aromaticum</i> L.merr.et Perry	花蕾
S2	八角茴香	star anise	<i>Illicium verum</i> Hook. F.	果实
S3	小豆蔻	small cardamon	<i>Elettaria cardamomum</i> (L.)Maton	果实
S4	小茴香	fennel	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	果实、梗、叶
S5	大清桂	Vietnamese cassia	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees.	树皮
S6	牛至	oregano	<i>Origanum vulgare</i> L.	叶、花
S7	龙蒿	tarragon	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	叶、花序
S8	百里香	thyme	<i>Thymus vulgaris</i> L.	嫩芽、叶
S9	阴香	Indonesia cassia	<i>Cinnamomum burmannii</i> C.G.nees ex Blume	皮
S10	多香果	pimento allspice	<i>Pimenta dioica</i> (L.)Merrill	果实、叶
S11	肉豆蔻	nutmeg	<i>Myristica fragrans</i> Hout	假种皮、种仁
S12	芹菜籽	celery	<i>Apium graveolens</i> L.	植株
S13	芫荽	coriander	<i>Coriandrum sativum</i> L.	种子、叶
S14	葛缕子	caraway	<i>Carrum carvi</i> L.	果实
S15	莳萝	dill	<i>Anethum graveolens</i> L.	果实、叶
S16	香豆蔻	Greater Indian cardamom	<i>Amomum subulatum</i> Roxb	果实、种皮
S17	桂皮	Chinese cassia	<i>Cinnamomum cassia</i> Nees.	皮
S18	甜罗勒	sweet basil	<i>Ocimum basilicum</i> L.	叶、嫩芽

4.2 辛辣型天然香辛料分类编号

表 2 给出了辛辣型天然香辛料分类编号。

表 2 辛辣型天然香辛料分类编号

编号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部位
P1	大蒜	garlic	<i>Allium sativum</i> L.	鳞茎
P2	大葱	Welsh onion	<i>Allium fistulosum</i> L.	植株
P3	小葱	chive	<i>Allium schoenopasum</i> L.	叶
P4	白欧芥	white mustard	<i>Sinapis alba</i> L.	种子
P5	白胡椒	white pepper	<i>Piper nigrum</i> L.	果实
P6	木姜子	litsea	<i>Litsea pungens</i> Hemsl	果实
P7	花椒	prickly ash	<i>Zanthoxylum bungeanum</i> Maxim	果实
P8	阿魏	asafoetida	<i>Ferula assa-foetida</i> L.	根、茎
P9	姜	ginger	<i>Gingiber officinale</i> Roscoe	根、茎
P10	洋葱	onion	<i>Allium cepa</i> L.	鳞茎

表 2 (续)

编号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部位
P11	香茅	lemongras	<i>Cymbopogon citrates</i> (DC.)Stapf	叶
P12	砂仁	villosum	<i>Amomum villosum</i> Lour	果实
P13	韭葱	winter leek	<i>Allium porrum</i> L.	叶、鳞茎
P14	高良姜	greater galanga	<i>Alpinia galanga</i> (L.)Willd	根、茎
P15	荜拔	long pepper	<i>Piper longum</i> L.	果实
P16	黑芥子	black mustard	<i>Brassica nigra</i> (L.) W.D.J.Koch	种子
P17	椒样薄荷	peppermint	<i>Mentha × piperita</i> L.	叶、嫩芽
P18	辣椒	chilli, capsicum	<i>Capsicum frutescens</i> L.	果实
P19	辣根	horseradish	<i>Armoracia rusticana</i> P.Gaertn.B.Meyei et Scherb	根
P20	薄荷(野薄荷)	fieldmint	<i>Mentha arvensis</i> L.	叶、嫩芽

4.3 淡香型天然香辛料分类编号

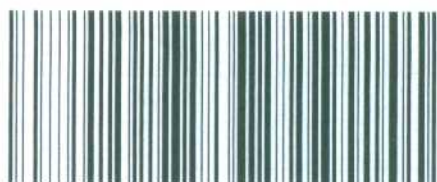
表 3 给出了淡香型天然香辛料分类编号。

表 3 淡香型天然香辛料分类编号

编号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部位
E1	调料九里香	curry	<i>Murraya koenigii</i> (L.)C.sprengel	叶
E2	山奈	kaempferia	<i>Kaempferia galanga</i> L.	根、茎
E3	月桂叶	laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	叶
E4	甘草	licorice	<i>Glycyrrhiza uralensis</i> Fisch	根
E5	石榴	pomegranate	<i>Punica granatum</i> L.	干鲜种子
E6	甘牛至	sweet marjoram	<i>Organum majorana</i> L.	叶、花序
E7	香椿	Chinese mahogany	<i>Toona sinensis</i> (A.juss)roem	嫩芽
E8	芝麻	sesame	<i>Sesamum indicum</i> L.	种子
E9	芒果	mango	<i>Mangifera Indian</i> L.	未成熟果实
E10	香旱芹	ajowan	<i>Trachyspermum ammi</i> (L.)Sprague	果实
E11	杨桃	carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	果实
E12	豆蔻	cambodian cardamom	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnepain	果实、种子
E13	菖蒲	sweet flag	<i>acorus calamus</i> L.	根茎
E14	枫茅	Srilanka citronella	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.)Rendle	叶
E15	刺柏	juniper	<i>Juniperus communis</i> L.	果实
E16	刺山柑	caper	<i>Capparis spinosa</i> L.	花蕾
E17	细叶芹	charvil	<i>Anthriscus cereifolium</i>	叶
E18	欧芹	parstey	<i>Petroselinum crispum</i> (P.mill)nyman ex A.W. hill	叶、种子

表 3 (续)

编号	中文名称	英文名称	植物学名	使用部位
E19	罗晃子	tamarind	<i>Tamarindus indica</i> L.	果实
E20	孜然(枯茗)	cumin	<i>Cuminum cyminum</i> L.	果实
E21	姜黄	turmeric	<i>Curcuma Longa</i> L.	根、茎
E22	葫芦巴	fenugreek	<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	果实
E23	草果	tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost et Lemaire	果实
E24	香荚兰	vanilla	<i>Vanil laplanifolia</i> Andr. syn. <i>V. fragrans</i> Ames	果荚
E25	迷迭香	rosemary	<i>Rosmarinus officinalis</i>	叶、嫩芽
E26	留兰香	garden mint	<i>Mentha spicata</i> L.	叶、嫩芽
E27	圆叶当归	angelia	<i>Angelica archangelica</i> L.	果实、嫩枝、根
E28	蒙百里香	wild thyme	<i>Thymus serpyllum</i> L.	嫩芽、叶
E29	藏红花	saffron	<i>Crocus sativus</i> L.	柱头



GB/T 21725-2017

版权专有 侵权必究

*

书号:155066·1-57223

定价: 14.00 元