



中华人民共和国国家标准

GB/T 32735—2026

代替 GB/T 32735—2016

干百里香

Dried thyme

[ISO 6754:1996, Dried thyme (*Thymus vulgaris* L.)—Specification, MOD]

2026-03-31 发布

2026-10-01 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。

本文件代替 GB/T 32735—2016《干百里香》，与 GB/T 32735—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了“杂质与外来物”(见 5.3, 2016 年版的 5.3)；
- 更改了总灰分的限量要求(见 5.4, 2016 年版的 5.4)；
- 更改了“取样”(见第 6 章, 2016 年版的第 6 章)；
- 增加了样品细度要求(见 7.1)；
- 增加了“滋味、气味”的试验方法, 更改了理化指标的试验方法(见第 7 章, 2016 年版的 5.4)；
- 更改了“包装、标志、贮存和运输”要求(见第 8 章, 2016 年版的第 8 章)。

本文件修改采用 ISO 6754:1996《干百里香 规范》。

本文件与 ISO 6754:1996 相比做了下述结构调整：

- 7.3~7.8 对应 ISO 6754:1996 第 5 章中的试验方法；
- 8.3 和 8.4 对应 ISO 6754:1996 的附录 B。

本文件与 ISO 6754:1996 的技术差异及其原因如下：

- 更改了“干百里香碎叶”的定义(见 3.1), 以符合我国技术文件要求；
- 更改了“滋味、气味”的要求(见 5.1), 以符合我国实际贸易需求；
- 更改了杂质的要求(见 5.3), 以符合我国实际贸易需求；
- 用规范性引用的 GB/T 12729.2 替换了 ISO 948(见第 6 章), 用规范性引用的 GB/T 12729.5 替换了 ISO 927(见 7.4), 用规范性引用的 GB 5009.3 替换了 ISO 939(见 7.5), 用规范性引用的 GB 5009.4 替换了 ISO 928 与 ISO 930(见 7.6、7.7), 用规范性引用的 GB/T 30385 替换了 ISO 6571(见 7.8), 以适应我国的技术条件, 增加可操作性；
- 更改了总灰分限量的要求(见 5.4), 以符合我国实际贸易需求；
- 增加了取样限量要求(见第 6 章), 以适应我国的技术条件；
- 增加了样品细度要求(见 7.1), 以适应我国的技术条件；
- 增加了“滋味、气味”的试验方法(见 7.2), 以符合我国实际贸易需求；
- 更改了“包装、标志、贮存和运输”的要求(见第 8 章), 以满足本产品的实际需求。

本文件做了下列编辑性改动：

- 为与现有标准协调, 将标准名称改为《干百里香》；
- 更改了“范围”的表述(见第 1 章)；
- 将 ISO 6754:1996 中 5.2 的条标题“无霉菌、昆虫等”更改为“霉变、虫害”；
- 将 ISO 6754:1996 中 5.4 的条标题“化学要求”更改为“理化指标”；
- 将 ISO 6754:1996 中第 7 章的标题“包装和标志”更改为“包装、标志、贮存和运输”。

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、苏州西山国家现代农业示范园区有限责任公司、中国药科大学、中国质量检验检疫科学研究院、陇东学院、安徽工程大学、南京财

GB/T 32735—2026

经大学、广西壮族自治区农业科学院、淮阴师范学院、辽阳市市场监管事务服务中心、青岛沙氏食品有限公司、南京野生植物综合利用研究设计所。

本文件主要起草人：张锋伦、傅雷、康文瀚、侯北伟、杨玉霞、束成杰、曹崇江、葛飞、朱龙宝、凌云芳、景依葶、王晓乾、徐慧、张迹、鲍姿同、耿直、刘筱涵、宗伟璐。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2016年首次发布为 GB/T 32735—2016；

——本次为第一次修订。

干 百 里 香

1 范围

本文件给出了干百里香(碎叶)的特征描述,规定了技术要求以及包装、标志、贮存和运输要求,描述了取样和试验方法。

本文件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 12729.5 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 30385 香辛料和调味品 挥发油含量的测定(GB/T 30385—2013, ISO 6571:2008, IDT)

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**

唇形科百里香属植物 *Thymus vulgaris* L.的干叶,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、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。

5.2 霉变、虫害

干百里香不应带有活虫,也不应霉变或带死虫、肉眼可见的虫尸碎片和啮齿动物残留物。