



中华人民共和国国家标准

GB/T 32733—2026

代替 GB/T 32733—2016

香 荚 兰

Vanilla

{ISO 5565-1:1999, Vanilla[*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames]}—
Part 1: Specification, MOD}

2026-03-31 发布

2026-10-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
国家标准化管理委员会

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 32733—2016《香草》，与 GB/T 32733—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围(见第 1 章, 2016 年版的第 1 章)；
- 更改了术语和定义、水分含量测定方法及取样方法(见第 3 章、表 1 和 8.1, 2016 年版的第 3 章、表 1 和第 8 章)；
- 更改了“商品形式”(见第 4 章, 2016 年版的第 4 章)；
- 更改了香草醛的测定方法及含量范围(见 7.2, 2016 年版的 7.2)；
- 更改了香荚兰豆与切碎香荚兰的包装要求(见 10.1.1 和 10.1.2, 2016 年版的 10.1.1 和 10.1.2)；
- 增加了“贮存”与“运输”的要求(见 10.3 和 10.4)。

本文件修改采用 ISO 5565-1:1999《香荚兰 第 1 部分：规范》。

本文件与 ISO 5565-1:1999 的技术差异及其原因如下：

- 用规范性引用的 GB/T 22268 替换了 ISO 3493(见第 3 章)，用规范性引用的 GB 5009.3 替换了 ISO 5565-2:1999(见表 1)，用规范性引用的 GB/T 32732 替换了 ISO 5565-2:1999(见 7.2)，用规范性引用的 GB/T 12729.2 替换了 ISO 948(见 8.1)，以适应我国的技术条件，增加可操作性；
- 更改了“商品形式”(见第 4 章)，以符合我国的技术要求；
- 更改了香草醛的含量范围(见 7.2)，以适应我国行业贸易现状；
- 更改了“包装”和“标志”的要求，增加了“贮存”和“运输”的要求(见第 10 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《香荚兰》；
- 更改了“范围”的表述(见第 1 章)；
- 将 ISO 5565-1:1999 中第 10 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、中国热带农业科学院香料饮料研究所、淮阴师范学院、南京野生植物综合利用研究设计所、山东乐畅调味品有限公司、江苏海洋大学、蚌埠医科大学、安徽工程大学、福建省梦娇兰日用化学品有限公司。

本文件主要起草人：张锋伦、初众、周海英、单承莺、李楠楠、朱红英、葛飞、赵云利、王军、朱红英、段蕊、何智勇、禹国庆、贺书珍、魏来、王蕾、张俊杰、杨文洁、徐飞、谷凤林、侯北伟、傅雷。

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 32733—2016；
- 本次为第一次修订。

香 荚 兰

1 范围

本文件规定了香荚兰[*Vanilla planifolia* (Salisb.) Ames]的商品形式、通用特性、香荚兰豆的定性分类、化学特性、包装、标志、贮存和运输要求,描述了取样和试验方法。

本文件适用于香荚兰(香荚兰豆、切碎香荚兰、混合香荚兰和香荚兰粉)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/T 12729.2 香辛料和调味品 取样方法
- GB/T 22268 香荚兰 词汇(GB/T 22268—2021,ISO 3493:2014,IDT)
- GB/T 32732 香荚兰 试验方法(GB/T 32732—2026,ISO 5565-2:1999,NEQ)

3 术语和定义

GB/T 22268 界定的术语和定义适用于本文件。

4 商品形式

本文件规定的香荚兰商品形式如下:

- a) 香荚兰豆;
- b) 切碎香荚兰;
- c) 混合香荚兰;
- d) 香荚兰粉。

5 通用特性

5.1 香荚兰豆

香荚兰豆应具有以下特性:

- 与其等级质量相对应的特性(见第 7 章);
- 适当加工以增强其芳香味;
- 黑巧克力色至红色。

香荚兰豆受自然霜冻,其表面形成独特的白色结晶,基部长度的 1/3 处会留下印记。

香荚兰豆不应具有以下特性:

- 加工后改变其天然香荚兰成分或风味;