



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 32736—2026

代替 GB/T 32736—2016

## 干 椒 样 薄 荷

Dried peppermint

[ISO 5563:1984, Dried peppermint (*Mentha piperita* Linnaeus)—  
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 32736—2016《干薄荷》，与 GB/T 32736—2016 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 增加了外来物含量的测定方法(见 5.3)；
- 更改了颗粒大小的测定方法(见 5.4,2016 年版的 4.4)；
- 更改了总灰分限量要求及所有理化指标的试验方法(见表 2,2016 年版的表 2)；
- 更改了取样方法,增加了取样限量要求(见第 6 章,2016 年版的第 5 章)；
- 更改了分析用粉末试样的制备方法(见第 7 章,2016 年版的第 6 章)；
- 更改了“标志”的要求(见 8.2,2016 年版的 7.2)；
- 增加了“贮存”和“运输”的要求(见 8.3、8.4)。

本文件修改采用 ISO 5563:1984《干椒样薄荷 规范》。

本文件与 ISO 5563:1984 相比做了下述结构调整：

- 增加了“术语和定义”一章,其后章条号顺延；
- 8.3 和 8.4 对应 ISO 5563:1984 的附录 C。

本文件与 ISO 5563:1984 的技术差异及其原因如下：

- 更改了“外来物”的表述,增加了外来物含量测定的方法并增加了规范性引用的 GB/T 12729.5(见 5.3),以符合我国实际贸易需求；
- 用规范性引用的 GB/T 12729.4 替换了 ISO 3588(见 5.4),用规范性引用的 GB 5009.3 替换了 ISO 939(见表 2),用规范性引用的 GB 5009.4 替换了 ISO 928 与 ISO 930(见表 2),用规范性引用的 GB/T 30385 替换了 ISO 6571(见表 2),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 12729.3 替换了 ISO 2825(见第 7 章),以适应我国的技术条件,增加可操作性；
- 更改了总灰分含量的限量(见表 2),以适应我国的技术条件；
- 增加了取样限量要求(见第 6 章),以适应我国的技术条件；
- 更改了“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《干椒样薄荷》；
- 更改了“范围”的表述；
- 将 ISO 5563:1984 中 4.2 的条标题“无霉菌、昆虫等”更改为“霉变、虫害”；
- 将 ISO 5563:1984 中 4.6 的条标题“化学要求”更改为“理化指标”；
- 将 ISO 5563:1984 中第 7 章的标题“包装和标志”更改为“包装、标志、贮存和运输”；
- 更改了 ISO 5563:1984 中 B.2 与 B.3 的表述形式。

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、纳爱斯(浙江)科技集团有限公司、广州市名俐日用化工有限公司、南京财经大学、扬州大学、纳爱斯集团有限公司、南京工业大学

**GB/T 32736—2026**

浦江学院、江苏省新质生产力促进中心、南京爱莎香精有限公司、黑龙江省标检产品检测有限公司、扬州鸿轩实业集团有限公司、福建片仔癀化妆品股份有限公司、两面针(江苏)实业有限公司、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、刘英、傅雷、王蕾、王果、何炳梁、谢阿贵、裴斐、沈育松、郭双霜、宗伟璐、赵文晶、黄素萍、刘伟俊、何一波、贾浩、张思明、颜丙春、胡卫成、任晔、张小丽、韩萍、洪良庆。

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 32736—2016；

——本次为第一次修订。

# 干 椒 样 薄 荷

## 1 范围

本文件给出了椒样薄荷干叶、碎叶、研碎干叶的特征描述,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。

本文件适用于干椒样薄荷的质量评定及其贸易。

本文件不适用于椒样薄荷嫩芽。

## 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 12729.3 香辛料和调味品 分析用粉末试样的制备(GB/T 12729.3—2020,ISO 2825:1981,MOD)

GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)(GB/T 12729.4—2020,ISO 3588:1977,NEQ)

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

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 描述

干椒样薄荷系唇形科薄荷属多年生植物 *Mentha piperita* Linnaeus syn. *Mentha* × *piperita* L. (*M. aquatica* Linnaeus × *M. spicata* Hudson)开花前或刚开花时采集的干叶、碎叶、研碎干叶。叶面略有光泽,近轴面呈深绿色、远轴面颜色较淡。

## 5 要求

### 5.1 滋味、气味

干椒样薄荷尤其在刚研碎后,应具有浓烈的椒样薄荷脑的刺激性、清爽的气味,不应有异味(如霉味、其他令人不适的气味或滋味)。