ICS 67.220.10
CCS B 36

中华人民共和国国家标准

GB/T 22267—2026
代替 GB/T 22267—2017

孜　　然

Cumin

［ISO 6465:2009，Spices—Cumin(*Cuminum cyminum* L.)—Specification，MOD］

2026-10-30 发布　　2027-05-01 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 22267—2017《孜然》，与GB/T 22267—2017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“同源异物”和“外来物”术语和定义（见3.3、3.4）；

——更改了“气味、滋味”的要求（见4.1，2017年版的3.2）；

——增加了“虫损果”的定义（见4.4）；

——更改了孜然粉挥发油的限量要求（见表2，2017年版的表2）；

——删除了“微生物指标”（见2017年版的4.5）；

——更改了“取样”的要求（见第5章，2017年版的第5章）；

——更改了试验方法及其引用的标准化文件（见第5章、6.3、6.5，2017年版的4.2、表2、第5章）；

——增加了“气味、滋味”和“缺陷果、虫损果”的试验方法（见6.1、6.4）；

——更改了“包装”与“标志”的要求（见7.1、7.2，2017年版的7.1、7.2）；

——增加了“贮存”与“运输”的要求（见7.3、7.4）。

本文件修改采用ISO 6465：2009《香辛料　孜然　规范》。

本文件与ISO 6465：2009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；

——3.1～3.2对应ISO 6465：2009的3.1；

——增加了3.3和3.4；

——4.1对应ISO 6465：2009的3.2；

——4.2对应ISO 6465：2009的4.1；

——4.3～4.5对应ISO 6465：2009的4.2～4.4；

——删除了ISO 6465：2009的4.5；

——增加了6.1和6.4；

——6.2～6.3、6.5对应ISO 6465：2009的第6章；

——7.3和7.4对应ISO 6465：2009的附录A。

本文件与ISO 6465：2009的技术差异及其原因如下：

——增加了“同源异物”“外来物”和“虫损果”的定义（见3.3、3.4、4.4），以提升可操作性与判定一致性；

——更改了“气味、滋味”的要求（见4.1），以提升指标覆盖面与可操作性；

——更改了孜然粉挥发油的限量要求（见表2），以适应我国的技术条件；

——删除了ISO 6465：2009中的微生物指标（见ISO 6465：2009的4.5），以适配国内标准体系与应用实际；

——用规范性引用的GB/T 12729.2替换了ISO 948（见第5章），用规范性引用的GB/T 12729.3替换了ISO 2825（见第5章），用规范性引用的GB/T 12729.5替换了ISO 927（见6.3），用规范性引用的GB 5009.3替换了ISO 939（见6.5.1），用规范性引用的GB 5009.4替换了ISO 928与ISO 930（见6.5.2、6.5.3），用规范性引用的GB/T 12729.12替换了ISO 1108（见6.5.4），用规范性引用的GB/T 30385替换了ISO 6571（见6.5.5），删除了规范性引用的ISO 6579，以适

应我国的技术条件，提升可操作性；

——更改了“取样”的要求（见第5章），以细化操作要求，提升可操作性；

——增加了“气味、滋味”和“缺陷果、虫损果”的试验方法（见6.1、6.4），以提升适应性和可操作性；

——更改了“包装、标志、贮存和运输”的要求（见第7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《孜然》。

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并归口。

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、新疆维吾尔自治区农业技术推广总站、中国农业科学院西部农业研究中心、新疆维吾尔自治区农业科学院、岳普湖孜然科学技术院有限公司、新疆维吾尔自治区种业发展中心、新疆远大绿色农业发展有限公司、中国农业科学院麻类研究所、扬州大学、南京农业大学、巴州天创农业科技有限公司、唐山市食品药品综合检验检测中心、黑龙江谱尼测试科技有限公司、南京财经大学、淮阴师范学院、山东农业大学、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、王纯武、朱爱国、雷钧杰、陈继康、聂石辉、刘恩良、沈娟、胡卫成、古舜林、马腾、李进、李伟、张迹、张永强、赵浩含、钟晓英、毕海燕、陈传信、李娟、侯玉婷、罗正乾、马建涛、赵丽丽、付冬梅、侯北伟、宗伟璐、陈蕾、文玉华、徐妞妞、徐辉、杨文建、裴斐、谢玉萍、徐琳黎、刘均忠。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 22267—2008，2017年第一次修订；

——本次为第二次修订。

孜　　然

1　范围

本文件规定了孜然的技术要求以及包装、标志、贮存和运输要求，描述了取样及试验方法。

本文件适用于孜然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—2016　食品安全国家标准　食品中水分的测定

GB 5009.4—2016　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 12729.5　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 12729.12　香辛料和调味品　不挥发性乙醚抽提物的测定（GB/T 12729.12—2008，ISO 1108:1992，NEQ）

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

整孜然　whole cumin

伞形科孜然芹属植物孜然芹（*Cuminum cyminum* L.）的果实。

注：带有两个相连的延伸分果瓣，呈赭灰色至淡棕色，有五条细浅主棱纹和四条宽深次棱纹。

3.2

孜然粉　cumin powder

干燥的整孜然研碎后得到的粉状产品。

3.3

同源异物　extraneous matter

裸眼或在最大10倍放大倍率下可见的、属于该香辛料或药草所属植物的物种废弃物。

注：宏观同源异物包括花类废弃物。

3.4

外来物　foreign matter

裸眼或在最大10倍放大倍率下可见的、不属于该香辛料或药草所属植物的所有物质。