



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 12729.4—2020  
代替 GB/T 12729.4—2008

---

## 香辛料和调味品 磨碎细度的测定 (手筛法)

Spices and condiments—Determination of degree of fineness of grinding  
(hand sieving method)

[ISO 3588:1977, Spices and condiments—Determination of degree of fineness of grinding—Hand sieving method (Reference method), NEQ]

2020-03-31 发布

2020-10-01 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

GB/T 12729《香辛料和调味品》由下列部分组成：

- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称；
- 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 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)；
- GB/T 12729.5 香辛料和调味品 外来物含量的测定；
- GB/T 12729.10 香辛料和调味品 醇溶抽提物的测定；
- GB/T 12729.11 香辛料和调味品 冷水可溶性抽提物的测定；
- 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 12729.13 香辛料和调味品 污物的测定。

本部分为 GB/T 12729 的第 4 部分。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分代替 GB/T 12729.4—2008《香辛料和调味品 磨碎细度的测定(手筛法)》。与 GB/T 12729.4—2008 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 增加了“3.3 天平”(见 3.3)；
- 将“精确至 0.1 g”修改为“精确至±0.1 g”,以便符合精密度表述要求(见 5.1)；
- 将式(1)修改成符合要求的公式[见 5.2 及式(1),2008 年版的 5.2 及式(1)]。

本部分使用重新起草法参考 ISO 3588:1977《香辛料和调味品 磨碎细度的测定 手筛法(参考法)》编制,与 ISO 3588:1977 的一致性程度为非等效。

本部分由中华全国供销合作总社提出。

本部分由全国辛香料标准化技术委员会(SAC/TC 408)归口。

本部分起草单位:中华全国供销合作总社南京野生植物综合利用研究院。

本部分主要起草人:王松均、张卫明、陈仕荣。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 12729.4—1991、GB/T 12729.4—2008。

# 香辛料和调味品 磨碎细度的测定 (手筛法)

## 1 范围

GB/T 12729 的本部分规定了手筛法测定香辛料和调味品磨碎细度的方法。  
本部分适用于香辛料和调味品磨碎细度的测定。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 6003.1 试验筛 技术要求和检验 第1部分:金属丝编织网试验筛(GB/T 6003.1—2012, ISO 3310-1:2000, MOD)

## 3 仪器设备

### 3.1 试验筛网

试验筛网应符合 GB/T 6003.1 的要求。

### 3.2 试验筛的大小和形状

试验筛为直径 200 mm 的圆形筛。

### 3.3 天平

最大称量 200 g,感量 $\pm 1$  g。

## 4 操作步骤

### 4.1 称样

称取大于 100 g、具有代表性的磨碎试样。

### 4.2 过筛方法

取所需目数的一个或一组试验筛连同接受盘和盖一起使用。将试样置于筛网上,双手握住试验筛呈水平方向或倾斜 $20^\circ$ 角,往复摇动。每分钟约 120 次,振幅约 70 mm。

### 4.3 过筛终点

当 1 min 内通过某目数试验筛的质量小于试样质量的 0.1% 时即为过筛终点。  
特殊试样的过筛终点应通过试验确定。