



中华人民共和国国家标准

GB 1886.124—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 广藿香油

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 广藿香油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国南方的广藿香草(*Pogostemon cablin*)的叶和茎中提取的食品添加剂广藿香油。

2 技术要求

2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	黄色至红棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	黏稠液体	
香气	具有天然广藿香草香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(20℃/20℃)	0.952~0.975	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.505 0~1.515 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-66°~-40°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 14 体积 90%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 5.0	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 10.0	GB/T 14455.6
广藿香醇含量, w%	≥ 23.0	附录 A