



中华人民共和国国家标准

GB 29938—2020

食品安全国家标准 食品用香料通则

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 29938—2013《食品安全国家标准 食品用香料通则》。

本标准与 GB 29938—2013 相比,主要变化如下:

——修改了正文有关内容:

根据 GB/T 21171—2018《香料香精术语》,统一以“食品用天然香味复合物”替代原文中“食品用天然复合香料”;

——修改了附录 C“食品用天然单体香料含量要求”:修改了表 C.1 食品用天然单体香料含量要求中油酸的检测方法;

——修改了附录 D“食品用合成香料含量要求”:

- a) 根据卫生行政部门相关公告,删除已有食品安全国家标准的食品用香料;
- b) 根据食品用香料的特性,补充适合的检测方法,如 GB/T 27579—2011《精油高效液相色谱分析 通用法》等;
- c) 参考 JECFA 的信息,明确个别香料的异构体、次要成分等;
- d) 修改了个别食品用香料的含量要求。

食品安全国家标准

食品用香料通则

1 范围

本标准适用于 GB 2760 中允许使用且无单独质量规格标准或相关公告规格的食品用香料。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 食品用香料

添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。食品用香料包括食用天然香味物质、食用天然香味复合物、食品用合成香料、食品用热加工香味料、烟熏食用香味料，一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。

2.2 食品用天然香料

通过物理方法或酶法或微生物法工艺，从动植物来源材料中获得的具有香味物质的制剂或化学结构明确的具有香味特性的物质，包括食品用天然香味复合物和食品用天然单体香料。

2.3 食品用天然香味复合物

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的具有香味物质的制剂（由多种成分组成）。这些动植物来源材料可以是未经加工的也可以是通过传统食品制备工艺加工过的。包括精油，果汁精油，提取物，蛋白质水解物，馏出液或经焙烤，加热或酶解的产物。

2.4 食品用天然单体香料

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的化学结构明确的具有香味特性的物质。这些动植物材料可以是未经加工的，也可以是通过传统食品制备工艺加工的。

2.5 食品用合成香料

通过化学合成方式形成的化学结构明确的具有香味特性的物质。

3 要求

3.1 食品用天然香料通用要求

3.1.1 食品用天然香料生产加工过程中，因工艺必要性需要使用提取溶剂的，在达到预期目的前提下应尽可能降低溶剂使用量。食品用天然香料允许使用的提取溶剂名单见附录 A 中的表 A.1。

3.1.2 海产品来源的食品用天然香料名单见附录 B 中的表 B.1。