



中华人民共和国国家标准

GB/T 21171—2018
代替 GB/T 21171—2007

香料香精术语

Technical terms of fragrances and flavors

(ISO 9235:2013, Aromatic natural raw materials—Vocabulary, MOD)

2018-05-14 发布

2018-12-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 21171—2007《香料香精术语》。与 GB/T 21171—2007 相比,主要技术变化如下:

- 删除了 15 个术语及其定义,即:半合成香料(见 2007 版的 2.5.1)、全合成香料(见 2007 版的 2.5.2)、日用香精成分(见 2007 版的 3.1.1)、日用香精溶剂(见 2007 版的 3.1.2.1)、日用香精载体(见 2007 版的 3.1.2.2)、香味物质(见 2007 版的 3.2.1)、天然等同香味物质(见 2007 版的 3.2.1.2)、人造香味物质(见 2007 版的 3.2.1.3)、香味增效剂(见 2007 版的 3.2.2)、食用香精辅料(见 2007 版的 3.2.4)、人造食用香精(见 2007 版的 3.3.5)、重组××××食用香精(见 2007 版的 3.3.6)、强化食用香精(见 2007 版的 3.3.7)、咸味食用香精(见 2007 版的 3.3.9)、其他香精(见 2007 版的 3.5);
- 修改了 2 个术语,即:天然渗出的油树脂(见 2.2.1,2007 版的 2.1.2.1)、冷压精油(见 3.2.2.1.2,2007 版的 2.3.1.2);
- 修改了 9 个术语的英文对应词,即:果汁精油(见 3.2.2.1.3,2007 版的 2.3.1.3)、芳香水(见 3.2.2.7,2007 版的 2.3.7)、饲料用香精(见 4.3.2,2007 版的 3.3.2)、接触口腔和嘴唇用香精(见 4.3.3,2007 版的 3.3.3)、液体香精(见 4.5,2007 版的 3.6)、油溶性液体香精(见 4.5.1,2007 版的 3.6.1)、水溶性液体香精(见 4.5.2,2007 版的 3.6.2)、乳化香精(见 4.7,2007 版的 3.7)、浆膏状香精(见 4.8,2007 版的 3.9);
- 修改了 13 个术语及其定义,即:干馏精油(见 3.2.2.1.4,2007 版的 2.3.3.5)、除单萜精油(见 3.2.2.3.1,2007 版的 2.3.3.1)、萜(见 3.2.2.8,2007 版的 2.3.8)、酊剂和浸剂(见 3.2.3.2,2007 版的 2.4.1)、提取的油树脂(见 3.2.3.7,2007 版的 2.4.2.5)、天然食用香味物质(见 3.2.4,2007 版的 3.2.1.1)、天然食用香味复合物(见 3.2.5,2007 版的 3.2.3)、食品用热加工香味料(见 3.5,2007 版的 3.3.8)、烟熏食用香味料(见 3.6,2007 版的 3.3.10)、天然食品用香精(见 4.3.4,2007 版的 3.3.4)、固体香精(见 4.6,2007 版的 3.8)、拌和型固体香精(见 4.6.1,2007 版的 3.8.1)、胶囊型固体香精(见 4.6.2,2007 版的 3.8.2);
- 修改了 12 个术语的英文对应词和定义,即:辛香料(见 2.3,2007 版的 5.1)、香料(见 3.1,2007 版的 2)、天然香料(见 3.2,2007 版的 2.1)、除单萜和倍半萜精油(见 3.2.2.3.2,2007 版的 2.3.3.2)、浓缩精油(见 3.2.2.3.4,2007 版的 2.3.3.4)、超临界流体提取物(见 3.2.3.9,2007 版的 2.4.2.7)、合成香料(见 3.3,2007 版的 2.5)、香精(见 4.1,2007 版的 3)、日用香精(见 4.2,2007 版的 3.1)、食用香精(见 4.3,2007 版的 3.2)、食品用香精(见 4.3.1,2007 版的 3.3.1)、烟用香精(见 4.4,2007 版的 3.4);
- 重新定义了 16 个术语,即:天然原料(见 2.1,2007 版的 2.1.1)、渗出物(见 2.2,2007 版的 2.1.2)、树脂(见 3.2.1.1,2007 版的 2.2.1)、精油(见 3.2.2.1,2007 版的 2.3.1)、水蒸气蒸馏精油(见 3.2.2.1.1,2007 版的 2.3.1.1)、精馏精油(见 3.2.2.2.1,2007 版的 2.3.2.1)、挥发性浓缩物(见 3.2.2.4,2007 版的 2.3.4)、提取物(见 3.2.3.1,2007 版的 2.4.2)、浸膏(见 3.2.3.3,2007 版的 2.4.2.1)、香树脂(见 3.2.3.5,2007 版的 2.4.2.3)、净油(见 3.2.3.6,2007 版的 2.4.2.4)、未浓缩提取物(见 3.2.3.8,2007 版的 2.4.2.6)、非酶褐变产物(见 3.4,2007 版的 3.2.5)、定香剂(见 5.10,2007 版的 4.8)、谐香(见 5.11,2007 版的 4.9)、香气类别(见 5.12,2007 版的 5.2);
- 增加了 8 个术语及其定义,即:后处理精油(见 3.2.2.2.2)、食用香料(见 3.7)、日用香料(见

3.8)、加香香精(见 4.4.1)、加料香精(见 4.4.2)、香精辅料(见 4.9)、气味(见 5.1)、香味(见 5.2)。本标准使用重新起草法修改采用 ISO 9235:2013《芳香天然原料 词汇》。

本标准与 ISO 9235:2013 相比存在如下技术性差异:

——修改了 3 个术语的定义,即浓缩精油(见 3.2.2.3.4,ISO 9235:2013 的 2.6)、萜(见 3.2.2.8,ISO 9235:2013 的 2.30)、挥发性浓缩物(见 3.2.2.4,ISO 9235:2013 的 3.32),以适应中文的表述习惯;

——增加了 42 个术语及其定义,即:辛香料(见 2.3)、香料(见 3.1)、天然香料(见 3.2)、天然食用香味物质(见 3.2.4)、天然食用香味复合物(见 3.2.5)、合成香料(见 3.3)、非酶褐变产物(见 3.4)、食品用热加工香味料(见 3.5)、烟熏食用香味料(见 3.6)、食用香料(见 3.7)日用香料(见 3.8)、香精(见 4.1)、日用香精(见 4.2)、食用香精(见 4.3)、食品用香精(见 4.3.1)、饲料用香精(见 4.3.2)、接触口腔和嘴唇用香精(见 4.3.3)、天然食品用香精(见 4.3.4)、烟用香精(见 4.4)、加香香精(见 4.4.1)、加料香精(见 4.4.2)、液体香精(见 4.5)、油溶性液体香精(见 4.5.1)、水溶性液体香精(见 4.5.2)、固体香精(见 4.6)、拌和型固体香精(见 4.6.1)、胶囊型固体香精(见 4.6.2)、乳化香精(见 4.7)、浆膏状香精(见 4.8)、香精辅料(见 4.9)、气味(见 5.1)、香味(见 5.2)、评香(见 5.3)、评味(见 5.4)、阈值(见 5.5)、头香(见 5.6)、体香(见 5.7)、基香(见 5.8)、香基(见 5.9)、定香剂(见 5.10)、谐香(见 5.11)、香气类别(见 5.12),以满足日常工作交流的需要。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国香料香精化妆品标准化技术委员会(SAC/TC 257)归口。

本标准起草单位:上海香料研究所、国际香料(中国)有限公司、济南华鲁食品有限公司、山东天博食品配料有限公司、广东铭康香精香料有限公司、浙江绿晶香精有限公司。

本标准主要起草人:金其璋、曹怡、刘钦宣、刘克胜、李秉业、何洛强、张之淦、肖作兵。

本标准于 2007 年 10 月首次发布,本次为第一次修订。

香料香精术语

1 范围

本标准界定了天然原料、香料、香精和调香的术语。
本标准适用于规范香料香精行业用语。

2 天然原料术语

2.1

天然原料 **natural raw material**

来自植物、动物或微生物的原料,包括从这类原料经物理方法、酶法、微生物法加工或传统的制备工艺(例如提取、蒸馏、加热、焙烤、发酵)所得的产物。

注:对活性的其他方面可有补充要求。

2.2

渗出物 **exudate**

由植物分泌出的天然原料(2.1)。

2.2.1

天然渗出的油树脂 **oleoresin**

主要由挥发物和树脂状物质组成的渗出物(2.2)。

注1:例如松脂(pine oleoresin),古芸脂(gurjum)。

注2:天然渗出的油树脂不同于提取的油树脂(3.2.3.7)。

2.2.1.1

香膏 **balsam**

天然渗出的油树脂(2.2.1)之一种。其特征是存在苯甲酸和(或)肉桂酸衍生物。

注:例如秘鲁香膏(Peru balsam),吐鲁香膏(Tolu balsam),安息香(benzoin),苏合香(styrax)。

2.2.2

树胶 **gum**

主要由多糖组成的渗出物(2.2)。

2.2.3

胶性树脂 **gum resin**

主要由树脂状物质和树胶组成的渗出物(2.2)。

注:例如紫(虫)胶(shellac gum)。

2.2.4

胶性油树脂 **gum oleoresin**

主要由树脂状物质、树胶(2.2.2)和一定数量的挥发物组成的渗出物(2.2)。

注:例如没药(myrrh)、乳香(olibanum)、防风(opoponax)、格蓬(galbanum)。

2.3

辛香料 **spice; aromatic herb**

具有芳香和(或)辛辣味的植物性调味赋香原料。

注1:这类物质多为植物的全草、叶、根、茎、树皮、果、籽、花等,加于食品中以增加香气、香味。

注2:例如胡椒、肉桂皮、姜、辣椒、芫荽、罗勒、百里香等。