



中华人民共和国国家标准

GB 1886.200—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 香 叶 油 (又 名 玫 瑰 香 叶 油)

GB 1886.200—2016

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : www.spc.org.cn

服 务 热 线 : 400-168-0010

2017 年 5 月 第 一 版

*

书 号 : 155066 · 1-53458

版 权 专 有 侵 权 必 究

前 言

本标准代替 GB 11959—2008《食品添加剂 香叶(精)油》。

本标准与 GB 11959—2008 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)”;
- 香叶醇含量由“5.0~12.0”改为“2.0~12.0”。

食品安全国家标准

食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国的香叶(*Pelargonium graveolens* Hers.)的新鲜茎、叶中提取的食品添加剂香叶油(又名玫瑰香叶油)。

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	绿黄色或琥珀色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	流动液体	
香气	薄荷样香韵和玫瑰样香气	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℃)	0.882~0.899	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.460~1.472	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-14.0°~-7.0°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1体积试样混溶于3体积70% (体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3	
酸值(以KOH计)/(mg/g) ≤	10.0	GB/T 14455.5	
酯值(以KOH计)/(mg/g)	50~80	GB/T 14455.6	
羰值 ≤	58	GB/T 14454.13—2008 中第一法	
特征组分含量,ω/%	香茅醇	32.0~43.0	附录 A
	香叶醇	2.0~12.0	