



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.204—2016

---

食品安全国家标准

食品添加剂 亚洲薄荷素油

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 亚 洲 薄 荷 素 油  
GB 1886.204—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](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年6月第一版

\*

书号: 155066·1-53478

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准代替 GB 8319—2003《食品添加剂 亚洲薄荷素油》。

本标准与 GB 8319—2003 相比,主要变化如下:

- 香气由“类似薄荷脑的特征性香气”改为“薄荷脑样的薄荷特征香气”;
- 酸值由“ $\leq 1$ ”改为“ $\leq 1.5$ ”;
- 薄荷脑含量由“33%~45%”改为“30%~45%”,并删除了其他色谱图像指标;
- 删除了“羰值”、“重金属含量”和“砷含量”要求。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 亚洲薄荷素油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从亚洲种薄荷(*Mentha arvensis* L. var. *glabrata* Holmes)开花或未开花的地上部分中获得的精油,再经冷冻、脱去部分薄荷脑制得食品添加剂亚洲薄荷素油。

### 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	几乎无色至琥珀黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	澄清液体	
香气	薄荷脑样的薄荷特征香气	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℃)	0.890~0.908	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.457~1.465	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-24°~-15°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1体积试样混溶于4体积70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液。进一步增加溶剂有时会出现乳白色	GB/T 14455.3
酸值(以KOH计)/(mg/g) ≤	1.5	GB/T 14455.5 <sup>a</sup>
酯值(以KOH计)/(mg/g)	8~25,相当于以乙酸薄荷酯计含酯量为3%~9%	GB/T 14455.6 <sup>b</sup>
总醇含量(乙酰化后酯值的测定)/% ≥	50	GB/T 14455.7 <sup>c</sup>
薄荷脑含量,ω/%	30~45	附录 A

<sup>a</sup> 称样量为2g左右。  
<sup>b</sup> 称样量为5g左右,皂化时间1h,乙酸薄荷酯相对分子质量:198.3。  
<sup>c</sup> 乙酰化温度:145℃±3℃,乙酰化时间:75min,皂化称样量为2g左右,皂化时间2h,薄荷脑相对分子质量:156.3。