



中华人民共和国国家标准

GB 1886.36—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 留兰香油

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

前 言

本标准代替 GB 11960—2008《食品添加剂 留兰香油》。

本标准与 GB 11960—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 留兰香油”;
- 修改了 60%规格的相对密度。

食品安全国家标准

食品添加剂 留兰香油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从开花期的留兰香草(*Mentha spicata* L.)的地上部分提取的精油,再经精馏加工制得的含酮量最低为 60%和 80%两种规格的食品添加剂留兰香油。

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	浅黄色至绿黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	具有留兰香叶的特征香气和香味	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
	含酮量 60%	含酮量 80%	
相对密度(20℃/20℃)	0.910~0.938	0.942~0.954	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.485 0~1.491 0	1.488 0~1.496 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-70°~-53°	-59°~-50°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 1 体积 80%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液		GB/T 14455.3
含酮量 ^a /%	≥ 60.0	80.0	GB/T 14454.13—2008 中的第三法
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10.0		GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0		GB 5009.11 或 GB 5009.76
^a 食品添加剂留兰香油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 A。			