



中华人民共和国国家标准

GB 1886.29—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 生姜油

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 8318—2008《食品添加剂 生姜(精)油(蒸馏)》。

本标准与 GB 8318—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 生姜油”。

食品安全国家标准

食品添加剂 生姜油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生姜 (*Zingiber officinale* Rosc.) 的根茎中提取的食品添加剂生姜油。

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	淡黄色至黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	具有生姜特征香气	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 °C/20 °C)	0.873~0.885	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.488~1.494	GB/T 14454.4
旋光度(20 °C)	-45°~-26°	GB/T 14454.5
皂化值(以 KOH 计) ^a /(mg/g) ≤	20.0	GB/T 14455.6 ^b
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 食品添加剂生姜油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 A。
^b 计算结果不需减去酸值。