



中华人民共和国国家标准

GB 1886.127—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 山楂核烟熏香味料 I 号、II 号

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

食品安全国家标准

食品添加剂 山楂核烟熏香味料 I 号、II 号

1 范围

本标准适用于以山楂核为原料,在 800 °C 以下经干馏(无氧裂解)、冷凝、分离等方法制得的水溶性食品添加剂山楂核烟熏香味料 I 号、II 号。

本标准不适用于与水不相溶的油状物及由其制得的产物和由其他材料或其他方法所制得的产物,如木醋酸等。

2 术语和定义

2.1 山楂核

山楂核经水洗、晒干,具有特有香气和颜色的颗粒状物。不应添加其他木质材料或除去原有香味成分。

2.2 山楂核烟熏香味料

以山楂核为原料,在 800 °C 以下干馏生成熏烟,将熏烟冷凝,将冷凝物分离精制而成。它是由众多熏烟成分所组成的复杂混合物。

2.3 山楂核烟熏香味料 I 号

由熏烟冷凝物在常压下蒸馏,收集 85 °C ~110 °C、呈淡黄色至橘红色、具有烟熏香味的馏分,称为山楂核烟熏香味料 I 号。

2.4 山楂核烟熏香味料 II 号

由熏烟冷凝物水相和油相分离后经精制所得的水相部分,可溶于水,呈红棕色至棕褐色,具有烟熏香味的液体,称为山楂核烟熏香味料 II 号。

3 技术要求

3.1 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
	I 号	II 号	
色泽	淡黄色至橘红色	棕红色或棕褐色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	易流动液体,存放期间有少量焦油状物析出	易流动液体	
香气	浓郁天然烟熏香气,兼有鲜咸味感	浓郁天然烟熏香气,烟熏肉样香气	GB/T 14454.2