

ICS 71.100.60
X 44



中华人民共和国国家标准

GB 6772—2008
代替 GB 6772—1986

食品添加剂 冷磨柠檬油

Food additive—Oil of lemon, cold pressed

2008-12-03 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的第 4 章要求为强制性的,其余为推荐性的。

本标准与美国食品化学品法典 FCC(V):2004《冷磨柠檬油》的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 6772—1986《食品添加剂 冷磨柠檬油》。

本标准与 GB 6772—1986 相比,主要修改内容如下:

——增加了“2 规范性引用文件”一章;

——增加了“3 术语和定义”一章;

——蒸发后残留物含量由“1.6%~3.9%”改为“ $\leq 4.0\%$ ”;含砷量由“ $\leq 2 \text{ mg/kg}$ ”改为“ $\leq 3 \text{ mg/kg}$ ”;重金属含量(以 Pb 计)由“ $\leq 5 \text{ mg/kg}$ ”改为“ $\leq 10 \text{ mg/kg}$ ”;

——增加了附录 A 典型气相色谱图。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准由成都香料总厂和上海香料研究所负责起草。

本标准主要起草人:任琪民、张新君、徐易、金其璋。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 6772—1986。

食品添加剂 冷磨柠檬油

1 范围

本标准规定了食品添加剂冷磨柠檬油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于对以柠檬(*Citrus limon* L.)果为原料,经冷磨、精制得到的食品添加剂冷磨柠檬油的质量进行分析评价。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.74 食品添加剂中重金属限量试验

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

GB/T 11540 香料 相对密度的测定(GB/T 11540—2008,ISO 279:1998,MOD)

GB/T 14454.2 香料 香气评定法

GB/T 14454.4 香料 折光指数的测定(GB/T 14454.4—2008,ISO 280:1998,MOD)

GB/T 14454.5 香料 旋光度的测定(GB/T 14454.5—2008,ISO 592:1998,MOD)

GB/T 14454.6 香料 蒸发后残留物含量的评估(GB/T 14454.6—2008,ISO 4715:1978,MOD)

GB/T 14454.13—2008 香料 羰值和羰基化合物含量的测定(ISO 1271:1983,ISO 1279:1996,MOD)

GB/T 14455.5 香料 酸值或含酸量的测定(GB/T 14455.5—2008,ISO 1242:1999,MOD)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

冷磨柠檬油 oil of lemon, cold pressed

在常温下用冷磨法从柠檬(*Citrus limon* L.)的新鲜全果中提取的精油,再经精制得到的冷磨柠檬油。

4 要求

4.1 色状:绿黄色或黄色液体,低温下浑浊。

4.2 香气:具有新鲜柠檬果皮的特征香气和香味。

4.3 相对密度(20℃/20℃):0.849~0.858。

4.4 折光指数(20℃):1.474 0~1.477 0。

4.5 旋光度(20℃):+60°~+68°。

4.6 蒸发后残留物含量:≤4.0%。

4.7 酸值:≤3.0。

4.8 含醛量(以柠檬醛计):3.0%~5.5%。

4.9 重金属含量(以Pb计):≤10 mg/kg。