



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.272—2016

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油

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 大 蒜 油  
GB 1886.272—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8月第一版

\*

书号: 155066·1-53419

版权专有 侵权必究

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 大蒜油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从大蒜(*Allium sativum* L.)鳞茎中制得食品添加剂大蒜油。

### 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	黄色至橘红色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	大蒜特有的强烈的刺激气味	GB/T 14454.2

#### 2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注:食品添加剂大蒜油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(25 °C/25 °C)	1.050~1.120	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.550~1.590	GB/T 14454.4