

UDC 668.52:664
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 11961—89

食 品 添 加 剂
广 藿 香 油

Food additive
Oil of patchouli

1989-12-22 发布

1990-09-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

食 品 添 加 剂 广 藿 香 油

GB 11961—89

Food additive
Oil of patchouli

本标准参照采用国际标准 ISO 3757—1978(E)《广藿香油》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂广藿香油的技术要求、试验方法和检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于中国广东的广藿香草(Pogostemon Cablin)的茎、叶为原料,经水蒸气蒸馏法所得的广藿香油。本产品主要用于调配食用香精。

2 引用标准

- QB 793 香料统一检验方法 标准溶液制备方法
- QB 794 香料统一检验方法 色泽检定法
- QB 795 香料统一检验方法 香气检定法
- QB 974 精油 相对密度的测定
- QB 975 精油 旋光度的测定
- QB 976 精油 折光指数的测定
- QB 977 精油 乙醇中溶混度的评估

3 技术要求

3.1 色状

棕红色或浅棕色油状液体。

3.2 香气

具有天然广藿香草香气。

3.3 相对密度(20/20℃)

0.955~0.983。

3.4 旋光度(20℃)

-66°~-40°。

3.5 折光指数(20℃)

1.5052~1.5120。

3.6 溶混度(20℃)

1mL 试样全溶于 14mL90%(V/V)乙醇中,呈澄清溶液。

4 试验方法