

UDC 668.52:664
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 11959—89

食 品 添 加 剂 香 叶 油

Food additive
Oil of geranium

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 香叶油

GB 11959—89

Food additive
Oil of geranium

本标准参照采用国际标准 ISO 4731—1978(E)《香叶油》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂香叶油的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输、贮存。

本标准适用于以香叶天竺葵(*Pelargonium graveolens*, Her)的新鲜茎、叶为原料,经水蒸气蒸馏方法制得的香叶油。本产品主要用于调配食品香精。

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
- QB 979 精油 酸值的测定
- QB 980 精油 酯值的测定
- ZB Y 41002 精油 乙酰化后酯值的测定和游离醇与总醇含量的评估
- QB 809 香料统一检验方法 醛、酮测定法

3 技术要求

- 3.1 色状:绿黄色或琥珀色澄清液体。
- 3.2 香气:具有薄荷样香韵的玫瑰香气。
- 3.3 相对密度(20/20℃):0.882~0.899。
- 3.4 折光指数(20℃):1.4615~1.4690。
- 3.5 旋光度(20℃): -14° ~ -7° 。
- 3.6 在乙醇中的溶混度(20℃):1 mL 试样全溶于 3 mL 的 70%乙醇中,呈澄清透明液体。
- 3.7 酸值: ≤ 8 。
- 3.8 酯值:50~80。
- 3.9 乙酰化后酯值:215~240。
- 3.10 羰值: ≤ 58 。

国家技术监督局 1989-12-22 批准

1990-09-01 实施