

ICS 71.100.60
X 44



中华人民共和国国家标准

GB 11960—2008
代替 GB 11960—1989

GB 11960—2008

食品添加剂 留兰香油

Food additive—Oil of spearmint

中华人民共和国
国家标准
食品添加剂 留兰香油
GB 11960—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 10 千字
2009年2月第一版 2009年2月第一次印刷

*

书号: 155066·1-35638 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB 11960-2008

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《留兰香油》的一致性程度为非等效。

本标准代替 GB 11960—1989《食品添加剂 留兰香油》。

本标准与 GB 11960—1989 相比,主要修改内容如下:

——增加了“3 术语和定义”一章;

——80%留兰香油折光指数由“1.490 0~1.496 0”改为“1.488 0~1.496 0”,旋光度由“ $-60^{\circ}\sim-55^{\circ}$ ”改为“ $-59^{\circ}\sim-50^{\circ}$ ”;60%留兰香油旋光度由“ $-70^{\circ}\sim-55^{\circ}$ ”改为“ $-70^{\circ}\sim-53^{\circ}$ ”;

——增加了卫生指标;

——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。

本标准由上海香料研究所、安徽省六安香料厂和安徽丰乐香料有限责任公司负责起草。

本标准主要起草人:张新君、徐易、金其璋、段启凌、孙清华。

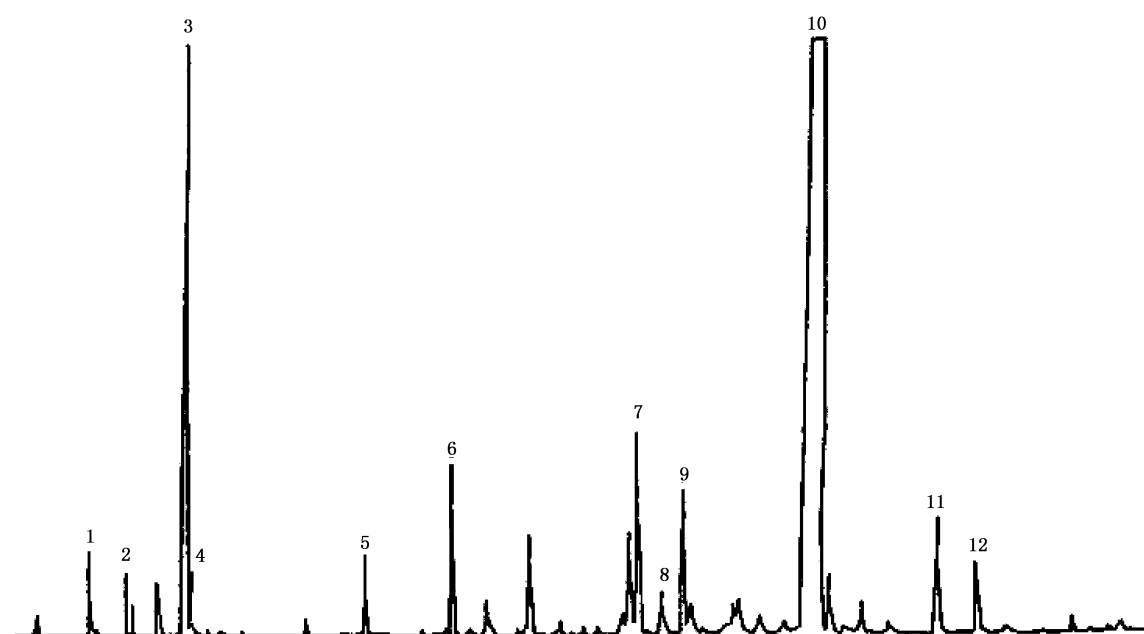
本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 11960—1989。

附录 A
(资料性附录)
食品添加剂留兰香油典型气相色谱图
(面积归一化法)

A.1 食品添加剂留兰香油典型气相色谱图

见图 A.1。



峰号:

- 1— α -蒎烯;
2— β -蒎烯;
3— α -桉烯;
4—1,8-桉叶素;
5—辛醇-3;
6—薄荷酮;
7—新薄荷脑;
8—二氢香芹酮;
9—薄荷脑;
10—香芹酮;
11—反式香芹酮;
12—顺式香芹酮。

图 A.1

食品添加剂 留兰香油

1 范围

本标准规定了食品添加剂留兰香油的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。本标准适用于对食品添加剂留兰香(*Mentha spicata* Linnalus)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 14454.13—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 14455.3 香料 乙醇中溶解(混)度的评估(GB/T 14455.3—2008,ISO 875:1999,MOD)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

留兰香油 oil of spearmint

用水蒸气蒸馏法从开花期的留兰香草(*Mentha spicata* Linnalus)的地上部分提取的精油,再经精馏加工制得的含酮量最低为60%和80%两种规格的留兰香油。

4 要求

食品添加剂留兰香油的技术要求应符合表1。

表 1

项 目	要 求	
	含酮量 60%	含酮量 80%
色状	浅黄至绿黄色液体	
香气	具有留兰香叶的特征香气和香味	
相对密度(20℃/20℃)	0.918~0.938	0.942~0.954
折光指数(20℃)	1.485 0~1.491 0	1.488 0~1.496 0
旋光度(20℃)	-70°~-53°	-59°~-50°
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 1 体积 80%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	
含酮量	≥60.0%	≥80.0%
重金属含量(以 Pb 计)	≤10 mg/kg	
砷含量	≤3 mg/kg	