



# 中华人民共和国国家标准

GB 30616—2014

GB 30616—2014

## 食品安全国家标准 食品用香精

中华人民共和国  
国家标准  
食品安全国家标准  
食品用香精  
GB 30616—2014

\*

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.net.cn](http://www.spc.net.cn)  
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235  
读者服务部:(010)68523946  
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 1 字数 23 千字  
2014年7月第一版 2014年7月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-49533 定价 18.00 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)68510107



GB 30616—2014

2014-04-29 发布

2014-11-01 实施

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## B.6.2 离心试验

### B.6.2.1 仪器和设备

离心沉淀器。

### B.6.2.2 测定方法

将 B.6.1.2 中的千倍稀释液装于 3 支离心试管中至同刻度处,1 支留作对照,2 支放入离心沉淀器中,以 3 000 r/min 转速离心 15 min,取出。与对照管比较,溶液表面应无浮油,底部无沉淀。

## 食品安全国家标准 食品用香精

### 1 范围

本标准适用于食品用香精。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 2.1 食品用香精

由食品用香料和(或)食品用热加工调味料与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外),它含有或不含有食品用香精辅料。通常它们不直接用于消费,而是用于食品加工。

注 1: 应严格区分食品用香精和调味品,调味品是食品中的一类,一般可直接食用。食品用香精可以是调味品很小的组成部分。

注 2: 食品用香精按生产需要适量使用。

#### 2.2 食品用香精辅料

对食品用香精生产、储存和应用所必需的食品添加剂和食品配料。所加的食品添加剂(增味剂、酸度调节剂除外)在最终加香产品中无功能。

#### 2.3 食品用热加工调味料

为食品香味特性而制备的一种产品或混合物。它是以食材或食材组分经过类似于烹调的食品制备工艺制得的产品。

#### 2.4 试样

从所抽取的样品中取出供检测用的样品。

#### 2.5 标准样品

企业技术部门会同有关部门/人员对样品进行检定和评香,确定为检验用标准样品。

#### 2.6 液体香精

以油类或油溶性物质为溶剂、以水或水溶性物质为溶剂的香精。常温下一般为液体。

#### 2.7 乳化香精

经乳化均质得到的水包油的香精。

#### 2.8 浆(膏)状香精

以浆(膏)状形态出现的各类香精。

## 2.9 拌和型粉末香精

香气和(或)香味成分与固体粉末载体拌合在一起的粉末状香精。

## 2.10 胶囊型粉末香精

香气和(或)香味成分以芯材的形式被包裹于固体壁材之内的颗粒型香精。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

食品用香精使用的各种香料应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定,食用酒精应符合 GB 10343《食用酒精》的规定,植物油应符合 GB 2716《食品安全国家标准 食用植物油卫生标准》的规定。允许使用的食品用香精辅料名单见附录 A。

### 3.2 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         |
|---|-------------|--------------|
| 色状 <sup>a</sup>   | 符合同一型号的标准样品 | 附录 B 中 B.1   |
| 香气  | 符合同一型号的标准样品 | GB/T 14454.2 |
| 香味 <sup>b</sup>   | 符合同一型号的标准样品 | B.2          |
| <sup>a</sup> 在贮存期中,部分产品会呈轻度浑浊、沉淀或变色现象,应不影响使用效果。<br><sup>b</sup> 香味的测定不适用于以动植物油为溶剂的产品。 |             |              |

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目                          | 液体香精                      | 乳化香精                     | 浆(膏)状香精 | 粉末香精 |        | 检验方法                      |
|------------------------------|---------------------------|--------------------------|---------|------|--------|---------------------------|
|                              |                           |                          |         | 拌和型  | 胶囊型    |                           |
| 相对密度(25℃/25℃或20℃/20℃或20℃/4℃) | $D_{\text{标样}} \pm 0.010$ | —                        | —       | —    | —      | GB/T 11540                |
| 折光指数(25℃或20℃)                | $n_{\text{标样}} \pm 0.010$ | —                        | —       | —    | —      | GB/T 14454.4              |
| 水分/%                         | ≤                         | —                        | —       | 20.0 | 15.0   | GB 5009.3 及 B.3           |
| 过氧化值 <sup>a</sup> /(g/100 g) | ≤                         | 0.5                      | —       | —    | —      | GB/T 5009.37—2003 中 4.2.1 |
| 粒度(规定范围)                     | —                         | ≤2 μm 并均匀分布 <sup>c</sup> | —       | —    | ≥90.0% | B.4                       |

### B.4.1.2 测定方法

取少量经搅拌均匀的试样放在载玻片上,滴入适量的水,用盖玻片轻压试样使成薄层。用显微镜观察。

### B.4.2 胶囊型粉末香精

用标准筛过筛的方法测定。

方法一:除另有规定外,称取 10 g 试样(精确至 0.1 g),置于规定号的标准筛中,筛上加盖并在筛下配备有密合的接受容器,按水平方向旋转振摇 3 min 以上,并不时在垂直方向轻叩筛网。取接受容器内的颗粒及粉末,称重,计算其所占的百分比(%)。

方法二:除另有规定外,称取 30 g 试样(精确至 0.1 g),置于规定号的大号标准筛中,筛上加盖并在筛下配备有密合的接受容器,按水平方向旋转振摇至少 3 min,并不时在垂直的方向轻叩筛网。然后将容器内试样全部移入规定号的小号标准筛中,重复以上操作。称取小号标准筛内的颗粒及粉末重量(即能通过大号标准筛而不能通过小号标准筛的颗粒及粉末),计算其所占的百分比(%)。

## B.5 原液稳定性的测定

### B.5.1 仪器和设置

离心沉淀器。

### B.5.2 测定方法

将经搅拌均匀的试样装于三支离心试管中至同刻度处,一支留作对照,二支放入离心沉淀器中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min,取出。与对照管比较,应不分层。

## B.6 千倍稀释液稳定性的测定

注:选择下列两种方法中的一种方法进行测定。

### B.6.1 72 h 试验(仲裁法)

#### B.6.1.1 仪器和设备

B.6.1.1.1 1 000 mL 容量瓶。

B.6.1.1.2 汽水瓶。

B.6.1.1.3 封盖机。

B.6.1.1.4 天平:精度 0.01 g。

#### B.6.1.2 测定方法

称取经搅拌均匀的试样 1.0 g,白砂糖 80 g~120 g,柠檬酸 1.0 g~1.6 g,蒸馏水 100 mL,加热使之全部溶解。冷却后移入容量瓶中,再用蒸馏水稀释至刻度,即为千倍稀释液。

取约 300 mL 的千倍稀释液于玻璃汽水瓶中,封盖。在室温下横放静置 72 h,观察溶液表面应无浮油,底部无沉淀。