

ICS 71.100.60
分类号: X44
备案号: 28917-2010

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 1120—2010
代替 **QB/T 1120—1993**

食品添加剂 八角茴香(精)油

Food additive—Oil of star anise
[FCC(V):2004, anise oil, MOD]

2010-04-22 发布

2010-10-01 实施

中华人民共和国工业和信息化部 发布

前 言

本标准是对QB/T 1120—1991《食品添加剂 八角茴香油》的修订。

本标准与QB/T 1120—1991 相比，主要差异如下：

——增加特征组分含量指标和附录A；

——删除了重金属指标。

本标准技术指标修改采用FCC（V）:2004《八角茴香油》，试验方法则采用香料通用试验方法，该通用试验方法绝大部分修改采用ISO相关标准。

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。

本标准由全国香料香精化妆品标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位：广西出入境检验检疫局、上海香料研究所。

本标准主要起草人：傅雪夫、徐易、田继军、金其璋、刘军义、曹怡。

本标准于 1991 年 6 月首次发布，本次为第一次修订。

本标准自实施之日起，代替原轻工业部发布的行业标准QB/T 1120—1991《食品添加剂 八角茴香油》。

食品添加剂 八角茴香(精)油

1 范围

本标准规定了食品添加剂八角茴香(精)油的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于对食品添加剂八角茴香(精)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 11538—2006 精油 毛细管柱气相色谱分析 通用法

GB/T 11540 香料 相对密度的测定

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 14454.5 香料 旋光度的测定

GB/T 14454.7 香料 冻点的测定

GB/T 14455.3 香料 乙醇中溶解(混)度的评估

3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

八角茴香(精)油 oil of star anise

用水蒸汽蒸馏法从中国南方的八角茴香树 (*Illicium verum* Hook. f.) 的果实和叶枝中提取的精油。

4 要求

4.1 色状: 无色至浅黄色澄清液体或凝固体。

4.2 香气: 具有大茴香脑特征的香气。

4.3 相对密度(20℃/20℃): 0.975~0.992。

4.4 折光指数(20℃): 1.5525~1.5600。

4.5 旋光度(20℃): $-2^{\circ} \sim 2^{\circ}$ 。

4.6 溶混度(20℃): 1体积试样混溶于3体积90% (体积分数) 乙醇中, 呈澄清溶液。

4.7 冻点: $\geq 15.0^{\circ}\text{C}$ 。

4.8 特征组分含量(GC): 见表1。