



中华人民共和国国家标准

GB 1886.278—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 椒样薄荷油

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 椒样薄荷油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从开花期的椒样薄荷草(*Mentha piperita* L.)的地上部分制得的食品添加剂椒样薄荷油。

2 技术要求

2.1 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
色泽	无色至苍黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	椒样薄荷特征香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法	
相对密度(20℃/20℃)	0.888~0.916	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.451~1.470	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-32°~-10°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3.5 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液。进一步增加溶剂有时会出现乳白色	GB/T 14455.3	
特征组分含量, w/%	薄荷呋喃	0.4~10	附录 A
	薄荷脑	32~49	