



中华人民共和国国家标准

GB 30616—2014

食品安全国家标准

食品用香精

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

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)食品用热加工香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 食品用热加工香味料

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。