



中华人民共和国国家标准

GB 1886.274—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花油

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 杭 白 菊 花 油
GB 1886.274—2016

*

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.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

*

书号: 155066·1-53391

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从杭白菊(*Dendranthema morifolium* 或 *Chrysanthemum morifolium*)花中制得的食品添加剂杭白菊花油。

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	绿黄色至浅棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	杭白菊花特征香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注：食品添加剂杭白菊花油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(25 °C/25 °C)	0.936~1.000	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.490~1.523	GB/T 14454.4
溶混度(20 °C)	1 体积试样混溶于 3 体积 95%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 50	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≥ 50	GB/T 14455.6