



中华人民共和国国家标准

GB 10355—89

食 品 添 加 剂
乳 化 香 精

Food additive
Emulsion flavour

1989-02-22发布

1989-09-01实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 乳化香精

GB 10355—89

Food additive
Emulsion flavour

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂乳化香精的技术要求、试验方法和检验规则等内容。

本标准适用于由食用香料(或不加)、食用油、比重调节剂、抗氧化剂、防腐剂等组成的油相和由乳化剂、防腐剂、酸味剂、着色剂(或不加)、蒸馏水(或去离子水)等组成的水相,经乳化、高压均质制成的乳化香精。乳化香精用于饮料、冷饮品(不含色素)和软糖等食品中作为加香、加色、加味和使之混浊(或仅使混浊)之用。

2 引用标准

- GB 3100 国际单位制及其应用
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.28 食品卫生微生物学检验 染色法、培养基和试剂
- QB 795 香料统一检验方法 香气检定法

3 技术要求

- 3.1 香气
符合同一型号的标准样。
- 3.2 香味
符合同一型号的标准样。
- 3.3 粒度
 $\leq 2 \mu\text{m}$ 并均匀分布。
- 3.4 原液稳定性
不分层。
- 3.5 1 000倍稀释液稳定性(静置72 h)
无浮油、无沉淀。
- 3.6 砷(As)含量, %:
最大0.000 3。
- 3.7 重金属(以Pb计), %
最大0.001。
- 3.8 细菌总数(个/mL)