



中华人民共和国国家标准

GB 6772—86

食 品 添 加 剂
冷 磨 柠 檬 油

Food additive
Lemon oil, cold pressed

1986-08-26 发布

1987-06-01 实施

国 家 标 准 局 批 准

中华人民共和国国家标准

食品添加剂
冷磨柠檬油

UDC 665.526.474
: 664.5

GB 6772—86

Food additive
Lemon oil, cold pressed

1 适用范围和其他说明

1.1 本标准规定了冷磨柠檬油的某些特征,以便对其质量进行评价。

1.2 冷磨柠檬油是用柠檬优良品种尤力克(Eureka)新鲜全果为原料,在常温下,经精选、清洗、分级磨果、离心分离,精制而得的果皮精油。用于调配食用香精。

1.3 本标准参照采用国际标准ISO 855—81《意大利柠檬油(压榨法)》。

2 技术要求

2.1 色状:绿黄色或黄色澄清液体,低温下浑浊。

2.2 香气:具有浓郁的柠檬鲜果皮的特征香气。

2.3 相对密度(25—25℃):0.849~0.858。

2.4 折光指数(20℃):1.4740~1.4770。

2.5 旋光度(20℃):+60°~+68°。

2.6 蒸发残渣(%):1.6~3.9。

2.7 酸值(mgKOH/g):≤3.0。

2.8 含醛量(以柠檬醛计,%):3.0~5.5。

2.9 含砷量(As):≤2 ppm(0.0002%)。

2.10 重金属(以Pb计):≤5 ppm(0.0005%)。

3 试验方法

3.1 色状

将试样与标样分别置于25ml标准比色管同刻度处,再将两支比色管放置在自然光下,用目测法评比澄清度和色泽。

3.2 香气的检定

见QB 795—81《香料统一检验方法——香气检定法》。

3.3 相对密度(25—25℃)的测定

见QB 796—84《精油——相对密度的测定》。

校正系数(f):每差1℃时为0.00077。

3.4 折光指数(20℃)的测定

见QB 798—84《精油——折光指数的测定》。

校正系数(f):每差1℃时为0.00046。

3.5 旋光度(20℃)的测定

见QB 797—84《精油——旋光度的测定》。