



中华人民共和国国家标准

GB 6779—86

食品添加剂 茉莉浸膏

Food additive
Jasmine concrete

1986-08-26 发布

1987-06-01 实施

国家标准局 批准

食品添加剂
茉莉浸膏

Food additive
Jasmine concrete

UDC 633.82
:664.5

GB 6779—86

1 适用范围和其他说明

1.1 本标准规定了用作食品添加剂的茉莉浸膏的某些特征，以便对其质量进行评价。

1.2 茉莉浸膏系用香花浸提规格石油醚作为溶剂，通过浸提茉莉鲜花(*Jasminumsambac*)、浓缩浸液而制成的浸膏。

2 技术要求

2.1 色状：黄绿色或浅棕色膏状物。

2.2 香气：具有茉莉鲜花香气。

2.3 熔点：46.0~52.0℃。

2.4 酸值： ≤ 11.0 。

2.5 酯值： ≥ 80.0 。

2.6 净油含量： $\geq 60.0\%$ 。

2.7 含砷量(As)： ≤ 3 ppm (0.0003%)。

2.8 重金属(以Pb计)： ≤ 20 ppm (0.002%)。

3 试验方法

除特别注明外，试验中所用试剂为分析纯试剂；水为蒸馏水或相当纯度的水。

3.1 色状

见QB 814—81《香料统一检验方法——香花浸膏检验方法》。

3.2 香气的检定

见QB 814—81。

3.3 熔点的测定

见QB 814—81。

试样置于冰浴中冷却2h以上。以预经煮沸并冷却的蒸馏水作为传温液。

平行试验结果的容许差为0.3℃。

3.4 酸值的测定

见QB 814—81。

标准溶液配制、指示剂溶液制备见QB 793—81《香料统一检验方法——标准溶液制备方法》。

精制乙醇：在每升乙醇中加入2.5g乙酸铅，溶于5ml水的溶液，充分混合。溶解5g氢氧化钾于25ml温热乙醇中，冷却后，缓缓加于上述溶液中。1h后猛烈振摇，静置过夜，倾取上层澄清溶液分馏即可。

平行试验结果的容许差为0.5。

3.5 酯值的测定