



中华人民共和国国家标准

GB 1886.273—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 丁香花蕾油

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

食品安全国家标准

食品添加剂 丁香花蕾油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从丁香(*Eugenia* spp.)花蕾中制得的食品添加剂丁香花蕾油。

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	浅黄色至棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	辛辣、尖刺气息	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(25℃/25℃)	1.038~1.070	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.527~1.545	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-2°~0°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 2 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
丁香酚含量,ω/%	≥ 85	附录 A