



中华人民共和国国家标准

GB 29938—2013

食品安全国家标准

食品用香料通则

2013-11-29 发布

2014-06-01 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

食品用香料通则

1 范围

本标准适用于 GB 2760 中允许使用的食品用香料。

2 术语和定义

2.1 食品用香料

生产食品用香精的主要原料,在食品中赋予、改善或提高食品的香味,只产生咸味、甜味或酸味的物质除外。食品用香料包括食品用天然香料、食品用合成香料、烟熏香味料等,一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。

2.2 食品用天然香料

通过物理方法或酶法或微生物法工艺,从动植物来源材料中获得的香味物质的制剂或化学结构明确的具有香味特性的物质,包括食品用天然复合香料和食品用天然单体香料。

2.2.1 食品用天然复合香料

食品用香味制剂

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的香味物质的制剂(由多种成分组成)。这些动植物来源材料可以是未经加工的也可以是通过传统食品制备工艺加工过的。包括精油、果汁精油、提取物、蛋白质水解物、馏出液或经焙烤、加热或酶解的产物。

2.2.2 食品用天然单体香料

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的化学结构明确的具有香味特性的物质。这些动植物材料可以是未经加工的,也可以是通过传统食品制备工艺加工的。

2.3 食品用合成香料

通过化学合成方式形成的化学结构明确的具有香味特性的物质。

3 要求

3.1 基本要求

食品用香料有食品安全国家标准或相关标准的,质量规格应符合食品安全国家标准或相关标准的要求。

3.2 食品用天然香料通用要求

3.2.1 食品用天然香料生产加工过程中,因工艺必要性需要使用提取溶剂的,在达到预期目的前提下