

UDC 668.52:664
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 11960—89

食 品 添 加 剂
留 兰 香 油

Food additive
Oil of spearmint

1989-12-22 发布

1990-09-01 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 留 兰 香 油

GB 11960—89

Food additive
Oil of spearmint

本标准参照采用国际标准 ISO 3033—1988《留兰香油》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂留兰香油的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于从留兰香(*Mentha Spicata* Linnalus)的茎、叶为原料经水蒸气蒸馏法所得的留兰香油。该产品用于调配各类食品香精。

2 引用标准

- QB 793 香料统一检验方法 标准溶液制备方法
- QB 794 香料统一检验方法 色泽检定法
- QB 795 香料统一检验方法 香气检定法
- QB 974 精油 相对密度的测定
- QB 975 精油 旋光度的测定
- QB 976 精油 折光指数的测定
- QB 977 精油 乙醇中溶混度的评估
- QB 809 香料统一检验方法醛、酮测定法
- QB 843 精油 试样制备

3 技术要求(见下表)

项 目	指 标	
	含量 60%	含量 80%
色 状	微黄色至浅绿黄色澄清液体	
香 气	具有留兰香的特征香气	
相对密度(20/20℃)	0.918~0.938	0.942~0.954
折光指数(20℃)	1.4850~1.4910	1.4900~1.4960
旋光度(20℃)	-70°~-55°	-60°~-55°
溶混度(20℃)	全溶于同体积 80%(V/V)乙醇中应呈澄清溶液	
含酮量≥	60%(以香芹酮计)	80%(以香芹酮计)

国家技术监督局 1989-12-22 批准

1990-09-01 实施