



中华人民共和国国家标准

GB 1886.277—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 树兰花油

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 树兰花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从新鲜的或干的树兰(*Aglaia odorata*)花中制得的食品添加剂树兰花油。

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	浅棕色至棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	树兰花的某些特征香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注：食品添加剂树兰花油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(20℃/20℃)	0.896~0.962	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.470~1.508	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-15°~-4°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 95%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 60	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≥ 8	GB/T 14455.6