



中华人民共和国国家标准

GB 6780—86

食品添加剂 桂花浸膏

Food additive
Osmanthus concrete

1986-08-26 发布

1987-06-01 实施

国家标准局 批准

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 桂花浸膏

Food additive
Osmanthus concrete

UDC 633.82
:664.5

GB 6780—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桂花浸膏的某些特征，以便对其质量进行评价。

1.2 桂花浸膏系用香花浸提规格石油醚作为溶剂，经浸提桂花 (*osmanthus fragrans*)、浓缩浸液而制成的浸膏。

2 技术要求

- 2.1 色状：黄色或棕黄色膏状物。
- 2.2 香气：具有天然桂花香气。
- 2.3 熔点：40.0~50.0℃。
- 2.4 酯值： ≥ 40.0 。
- 2.5 净油含量： $\geq 60.0\%$ 。
- 2.6 含砷量 (As)： $\leq 3\text{ppm}$ (0.0003%)。
- 2.7 重金属 (以Pb计)： $\leq 40\text{ppm}$ (0.004%)。

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

见QB 814—81。

3.3 熔点

见QB 814—81。

3.4 酯值的测定

见QB 814—81。

3.5 净油含量的测定

3.5.1 试剂

乙醇 (化学纯)：98% (V/V) 以上。

3.5.2 仪器

3.5.2.1 温度计：0~50℃。

3.5.2.2 三口烧瓶：100ml。

3.5.2.3 烧结玻璃漏斗：4号，100ml。

3.5.2.4 平底烧瓶：100ml。