



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.271—2016

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 香茅油

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 香茅油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从香茅[*Cymbopogon nardus* (L.) W. Watson var. *lenabatu* Stapf.]新鲜的或半干的地上叶、茎部分制得食品添加剂香茅油。

### 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	浅黄色至浅棕黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	叶子、壤香样香气	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(20℃/20℃)	0.891~0.910	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.479~1.490	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-25°~-12°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1体积试样混溶于2体积80%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3	
特征组分含量, w/%	香茅醛含量	3~6	附录 A
	香茅醇含量	3~8.5	
	香叶醇含量	15~23	