



中华人民共和国国家标准

GB 1886.24—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 桂花浸膏

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 6780—2008《食品添加剂 桂花浸膏》。

本标准与 GB 6780—2008《食品添加剂 桂花浸膏》相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 桂花浸膏”。

食品安全国家标准

食品添加剂 桂花浸膏

1 范围

本标准适用于以桂花(*Osmanthus fragrans*)鲜花为原料,采用香花规格石油醚作溶剂,经浸提、浓缩浸液制得的食物添加剂桂花浸膏。

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	黄色至绿黄色或棕黄色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	膏状物	
香气	具有天然桂花香气	GB/T 14458

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
熔点/℃	40.0~50.0	GB/T 14458
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≥ 40.0	GB/T 14458
净油含量,ω/%	≥ 60.0	GB/T 14458
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 40.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76