



中华人民共和国国家标准

GB 1886.118—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花浸膏

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

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花浸膏

1 范围

本标准适用于以杭白菊花(茶菊花)(*Dendranthema morifolium* 或 *Chrysanthemum morifolium*)为原料,采用食用乙醇作溶剂,经浸提、浓缩制得食品添加剂杭白菊花浸膏。

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	棕色至棕褐色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	膏状物	
香气	具有杭白菊花特有的香气	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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 45	GB/T 14455.5 ^a
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≥ 175	GB/T 14455.6 ^b
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76
^a 称样量为 1 g 左右,试样改用 50 mL 50%(体积分数)的中性乙醇溶解。 ^b 称样量为 0.2 g 左右,试样改用 50 mL 50%(体积分数)的中性乙醇溶解,平行试验结果容许差为 3。		