

中华人民共和国轻工行业标准

食 品 添 加 剂 八 角 茴 香 油

QB 1120—91

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂八角茴香油的技术要求、试验方法和检验规则等内容。

本标准适用于从八角树(Star Anise)的叶、果为原料经水蒸气蒸馏法所得的八角茴香油的质量进行分析评价。该产品用于调配食品香精。

2 引用标准

- GB 8451 食品添加剂中重金属限量试验法
- QB 793 香料统一检验方法 标准溶液制备方法
- QB 794 香料统一检验方法 色泽检定法
- QB 795 香料统一检验方法 香气检定法
- QB 799 香料统一检验方法 凝固点测定法
- QB 843 精油 试样制备
- QB 974 精油 相对密度的测定
- QB 975 精油 旋光度的测定
- QB 976 精油 折光指数的测定
- QB 977 精油 乙醇中溶混度的评估
- ZB Y41 002 精油 己酰化后酯值的测定和游离醇与总醇含量的评估

3 技术要求

- 3.1 色状:灰白色至淡黄色澄清液体。
- 3.2 香气:具有八角茴香特征香气。
- 3.3 相对密度(20/20℃):0.980~0.992。
- 3.4 折光指数(20℃):1.553 0~1.560 0。
- 3.5 旋光度(20℃): $-2^{\circ}\sim+1^{\circ}$ 。
- 3.6 凝固点(℃): ≥ 15.0 。
- 3.7 在乙醇中的溶混度(20℃):1mL 试样全溶于 3mL 90%(V/V)乙醇中。
- 3.8 重金属(以 Pb 计),%: ≤ 0.001 。

4 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。

- 4.1 色状的测定:见 QB 794。
- 4.2 香气的测定:见 QB 795。

- 4.3 相对密度的测定(20/20℃):见 QB 974。
- 4.4 折光指数的测定(20℃):见 QB 976。
- 4.5 旋光度的测定(20℃):见 QB 975。
- 4.6 凝固点的测定:见 QB 799。
- 4.7 在乙醇中溶混度的评估(20℃):见 QB 977。
- 4.8 重金属含量(以 Pb 计)的测定:见 GB 8451。

5 检验规则

- 5.1 八角茴香油应由生产厂技术检验部门负责进行检验。生产厂应保证出厂产品都符合本标准的要求。每批出厂产品都应附有质量合格证书。内容包括:生产厂名、产品名称、生产日期、批号、净重、产品质量符合本标准及本标准编号。
- 5.2 验收单位有权按照本标准的各项规定,检验所收到的产品质量是否符合本标准的要求,每一批号作一次验收,不同批号分别验收。
- 5.3 取样方法
见 ZB Y41 002 附录 A(补充件)精油的取样。
- 5.4 验收结果中如有一项指标不符合本标准要求时,可会同生产厂重新自两倍量的包装中抽取试样复验,如复验结果仍有指标不合格,则该批产品不能验收。
- 5.5 当供需双方对产品质量发生异议时,可由双方协商解决或请第三者仲裁,费用由责任方负责。

6 标志、包装、运输、贮存

- 6.1 八角茴香油用铝桶(若用户有特殊需要,亦可用白铁桶)包装,包装外注明:食品添加剂产品名称、生产厂名、商标、批号、净重、皮重、出厂日期和本标准编号。
- 6.2 本产品应贮存于干燥、通风、阴凉的仓库内,室温不得超过 35℃,防止杂气污染,运输中防止日晒雨淋。
- 6.3 在符合规定的贮运条件,本产品包装完整,未经启封的情况下,保质期为一年。

附加说明:

本标准由中华人民共和国轻工业部和卫生部提出。

本标准由轻工业部香料工业科学研究所和卫生部食品卫生监督检验所归口。

本标准由轻工业部香料工业科学研究所、广西桂林香料厂负责起草。

本标准主要起草人杜世祥、黄振卿、蒋有妹。