



中华人民共和国国家标准

GB 1886.207—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 中国肉桂油

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 中 国 肉 桂 油
GB 1886.207—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年6月第一版

*

书号: 155066·1-53475

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 11958—1989《食品添加剂 肉桂油》。

本标准与 GB 11958—1989 相比,主要变化如下:

- 香气由“具有中国肉桂油的特征香气”改为“类似肉桂醛的特征香气”;
- 增加了“特征组分含量”指标;
- 删除了“味觉”和“重金属”技术要求。

食品安全国家标准

食品添加剂 中国肉桂油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国南方的肉桂(*Cinnamomum aromaticum* Nees, syn. *Cinnamomum Cassia* Nees ex Blume)的叶和/或枝梗提取的食品添加剂中国肉桂油。

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	淡黄色至红棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	类似肉桂醛的特征香气	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℃)	1.052~1.070	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.600~1.614	GB/T 14454.4
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 70% (体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 15.0	GB/T 14455.5
羰基化合物含量(以肉桂醛表示)/%	≥ 80.0	GB/T 14454.13—2008 中 第一法
特征组分含量, w/%	反式肉桂醛 ≥	74.0
	香豆素	0.5~4
	反式邻甲氧基肉桂醛	3~15
		附录 A