



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.140—2015

---

食品安全国家标准

食品添加剂 八角茴香油

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 八角茴香油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从中国南方的八角树(*Illicium verum* Hook. F.)的果实和叶枝中提取的食品添加剂八角茴香油。

### 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	无色至浅黄色	将试样置于比色管内或一洁净白纸上,用目测法观察
状态	澄清液体或凝固体	
香气	具有大茴香脑的特征香气	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℃)	0.975~0.992	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.552 5~1.560 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-2°~+2°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 90%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
冻点/℃	≥ 15.0	GB/T 14454.7
特征组分含量,ω/%	龙蒿脑 ≤ 5.0	附录 A
	顺式大茴香脑 ≤ 0.5	
	大茴香醛 ≤ 0.5	
	反式大茴香脑 ≥ 87.0	