



# 中华人民共和国国家标准

GB 30616—2020

---

食品安全国家标准

食品用香精

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

---

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 30616—2014《食品安全国家标准 食品用香精》。

本标准与 GB 30616—2014 相比,主要变化如下:

- 修改了食品用香精、食品用热加工调味料、食品用香精辅料、液体香精、乳化香精的定义;
- 增加了食品用香料的定义;
- 修改了标准样品、浆(膏)状香精、拌合型粉末香精的术语和定义;
- 修改了胶囊型粉末香精的术语;
- 修改了“3.1 原料要求”;
- 修改了香味、水分、过氧化值、粒度、千倍稀释液稳定性、重金属含量、砷含量的检验方法;
- 修改了“4 标签”;
- 增加了附录 A“食品用热加工调味料的原料和工艺要求”和附录 D“食品用香精辅料 乙酸异丁酸蔗糖酯的质量规格”;
- 修改了附录 B 食品用香精中允许使用的辅料名单:
  - a) 表 B.1 中增加了明胶的 INS 编码;
  - b) 表 B.1 中增加了三乙酸甘油酯、柠檬酸三乙酯和异丙醇;
  - c) 表 B.2 中增加了对羟基苯甲酸乙酯钠、DL-酒石酸的 CNS 编码;
  - d) 表 B.2 中增加了迷迭香提取物脚注;
  - e) 表 B.2 中增加了 DL-苹果酸的 CNS 编码和 INS 编码;
  - f) 表 B.2 中增加了 DL-苹果酸钠的 INS 编码;
  - g) 表 B.2 中删除了甜菜红、高粱红、柑橘黄、天然胡萝卜素、木糖醇、罗汉果甜苷、赤藓糖醇。

# 食品安全国家标准

## 食品用香精

### 1 范围

本标准适用于食品用香精。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 2.1 食品用香精

由食品用香料(2.2)与食品用香精辅料(2.4)组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外,也不包括增味剂)。食品用香精可以含有或不含食品用香精辅料。通常不直接用于消费,而是用于食品加工。

#### 2.2 食品用香料

添加到食品产品中以产生香味、修饰香味或提高香味的物质。

食品用香料包括天然食用香味物质、天然食用香味复合物、食品用热加工香味料、烟熏食用香味料、食品用合成香料。

#### 2.3 食品用热加工香味料

食品用热加工香味料为其香味特性而制备的一种产品或混合物。它是以食材或食材组分经过类似于烹调的食品制备工艺制得的产品。食品用热加工香味料中必定含有非酶褐变产物。

#### 2.4 食品用香精辅料

为发挥食品用香精作用和(或)提高其稳定性所必需的任何基础物质(例如抗氧化剂、防腐剂、稀释剂、溶剂等)。

#### 2.5 对照品

企业技术部门会同有关部门/人员对样品进行鉴定和评香,确定为检验用的特定物质。

#### 2.6 液体香精

以液体形态出现的各类香精。

#### 2.7 乳化香精

以乳浊液形态出现的各类香精。

#### 2.8 浆膏状香精

以浆膏状形态出现的各类香精。