

UDC 665.5 : 664.57
X 44



中华人民共和国国家标准

GB/T 14156—93

食品用香料分类与编码

Classification and code
of flavouring substances

1993-02-15 发布

1993-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

食品用香料分类与编码

GB/T 14156—93

Classification and code
of flavouring substances

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品用香料分类与编码的一般原则和具体编号。
本标准适用于研制、生产、使用、管理以及一切涉及食品用香料的场合。

2 术语

2.1 香料 aroma

一种能被嗅感嗅出香气或味感尝出香味的物质。香料可以是存在于自然界生物(即动物、植物包括藻类)体内的,也可以由人工合成(化学合成、生物合成),其中有些品种在自然界中尚未发现。

2.2 食品用香料 flavour

能够用于调配食品用香精的香料。它包括天然香味物质、天然等同的香味物质和人造香味物质三类。

2.3 天然香味物质 natural flavouring substances

即天然食品香料,用纯粹物理方法从天然芳香原料中分离得到的物质。

2.4 天然等同的香味物质 natural-identical flavouring substances

即天然等同的食品香料,用合成方法得到或从天然芳香原料经化学过程分离得到的物质,这些物质与供人类消费的天然产品(不管是否加工过)中仍存在的物质在化学上是相同的。

2.5 人造香味物质 artificial flavouring substances

即人造食品香料,在供人类消费的天然产品(不管是否加工过)中尚未发现的香味物质。

3 编号原则

3.1 采用食品添加剂法规委员会即 CCFA(Codex Committee on Food Additives)、食品香料工业国际组织即 IOFI(International Organization of the Flavor Industry)和欧洲理事会即 CE(Council of Europe)等对食品用香料的分类。即把食品香料分为天然、天然等同和人造香料三类,分别以“N”“I”“A”等字母表示,写在号码前面。

3.2 表 1 食品用天然香料编号表,按产品的通用名称,按照中文笔划多寡编排,每一种香料编一个号码。

3.3 表 2 食品用天然等同香料编号表,编号大体上按化合物所含主要官能团(即醇、醚、酚、醛、缩醛、酮、内酯、酸类、含硫含氮化合物和烃类及其衍生物及其他),再用通用名称的顺序排列(如甲、乙、丙、丁……)。

3.4 表 3 食品用人造香料表,排列基本同表 2。

3.5 有“T”符号为暂时允许使用的品种。表 1 中所列的品种除极个别外都为允许使用的,表 3 中所列品种除极个别外都为暂时允许使用的,表 2 中有“T”符号的为暂时允许使用的,不列的为允许使用的品

国家技术监督局 1993-02-15 批准

1993-10-01 实施