



中华人民共和国国家标准

GB 1886.271—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 香茅油

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

食品安全国家标准

食品添加剂 香茅油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从香茅 [*Cymbopogon nardus* (L.) W. Watson var. *lenabatu* Stapf.] 新鲜的或半干的地上叶、茎部分制得食品添加剂香茅油。

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	浅黄色至浅棕黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	叶子、壤香样香气	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℃)	0.891~0.910	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.479~1.490	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-25°~-12°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 2 体积 80%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3	
特征组分含量, w/%	香茅醛含量	3~6	附录 A
	香茅醇含量	3~8.5	
	香叶醇含量	15~23	