

UDC 668.52:664
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 11958—89

食 品 添 加 剂 肉 桂 油

Food additive
Oil of cassia

1989-12-22 发布

1990-09-01 实施

国 家 技 术 监 督 局 发 布

中华人民共和国国家标准

食 品 添 加 剂 肉 桂 油

GB 11958—89

Food additive
Oil of cassia

本标准参照采用国际标准 ISO 3216—1974《肉桂油》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂肉桂油的技术要求、试验方法和检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于从中国肉桂树(cinnamoum cassia nees)的干叶和枝梗经水蒸气蒸馏所得的具有中国肉桂油的特征香气的精油。本产品主要用于调配食品香精。

2 引用标准

- QB 793 香料统一检验方法 标准溶液制备方法
- QB 794 香料统一检验方法 色泽检定法
- QB 795 香料统一检验方法 香气检定法
- QB 974 精油 相对密度的测定
- QB 976 精油 折光指数的测定
- QB 977 精油 乙醇中溶混度的评估
- QB 979 精油 酸值的测定
- QB 809 香料统一检验方法 醛、酮测定法
- ZB Y 41002 精油 乙酰化后酯值的测定和游离醇与总醇含量的评估

3 技术要求

3.1 外观

流动液体。

3.2 色泽

淡黄色至红棕色。

3.3 香气

具有中国肉桂油的特征香气。

3.4 味觉

辛香和辣香。

3.5 相对密度(20/20℃)

1.052~1.070。

3.6 折光指数(20℃)

1.6000~1.6140。

国家技术监督局 1989-12-22 批准

1990-09-01 实施