



中华人民共和国国家标准

GB 1886.275—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 白兰花油

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 白兰花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从木兰科白兰(*Michelia alba*)花中制得食品添加剂白兰花油。

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	苍黄色到琥珀色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	白兰花的特征香气	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℃)	0.870~0.910	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.460~1.490	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-15°~-2°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 1 体积 95%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 10	GB/T 14455.5
芳樟醇含量,ω/%	≥ 50	附录 A