

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

3.7 乙醇中的溶混度的评估(20℃)

1 mL 试样全溶于 3 mL 70%(V/V)乙醇中。

3.8 酸值

≤15.0。

3.9 羰基化合物含量

≥80%。

3.10 重金属(以 Pb 计)

≤0.001%。

4 试验方法

除特别注明外,试验中所用试剂为分析纯试剂,水为蒸馏水或相当纯度的水。

4.1 色状的检定

见 QB 794。

4.2 香气的检定

见 QB 795。

4.3 相对密度的测定(20/20℃)

见 QB 974。

4.4 折光指数的测定(20℃)

见 QB 976。

4.5 乙醇中的溶混度的评估(20℃)

见 QB 977。

4.6 酸值的测定

见 QB 979。

4.7 羰基化合物含量的测定

见 QB 809,中性亚硫酸钠法。

4.8 重金属含量(以 Pb 计)的测定

4.8.1 试剂和溶液

4.8.1.1 氨水(GB 631):1:3 溶液。

4.8.1.2 冰乙酸(GB 676):30%溶液。

4.8.1.3 酚酞(HGB 3039):1%乙醇溶液。

4.8.1.4 饱和硫化氢水:按 GB 603 配制,现用现配。

4.8.1.5 铅标准溶液(1 mL 含 0.01 mg 铅):按 GB 602 配制后稀释 10 倍。

4.8.2 操作程序

称取 2 g 试样(准确至 0.1 g),置于 50 mL 瓷蒸发皿中,于沸水浴上加热挥发完全,先用小火炭化,然后于 550℃ 灰化,冷却。加 0.5 mL 冰乙酸溶液,溶解后加 20 mL 水(必要时过滤),置于 50 mL 纳氏比色管中,加一滴酚酞溶液,用氨水溶液调至淡红色。加 0.5 mL 冰乙酸溶液,加水至 25 mL,加入 10 mL 饱和硫化氢水,摇匀,在暗处放置 10 min。

4.8.3 结果的判定

纳氏比色管中试液所呈颜色不得深于标准。

标准是取 2 mL 铅标准溶液,加 0.5 mL 乙酸溶液,用水稀释至 25 mL,加入 10 mL 饱和硫化氢水,摇匀,于暗处放置 10 min。

5 检验规则

5.1 肉桂油应由生产厂技术检验部门负责进行检验,生产厂应保证出厂产品都符合本标准的要求。每

批出厂产品都应附有质量合格证书。内容包括：生产厂名、产品名称、商标、生产日期、批号、净重和标准编号。

5.2 验收单位有权按照本标准的各项规定，检验所收到的产品质量是否符合本标准的要求，每一批号作一次验收，不同批号分别验收。

5.3 取样方法

按 ZB Y 41002 附录 A(补充件)的规定执行。

5.4 验收结果中如有一项指标不符合本标准要求时，可重新自两倍量的包装中抽取试样复验，如复验结果仍有指标不合格，则该批产品不能验收。

5.5 当供需双方对产品质量发生异议时，可由双方协议解决或邀请第三者仲裁。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 肉桂油装于铝桶。包装外注明：食品添加剂产品名称、生产厂名、批号、净重、毛重、出厂日期和本标准编号。订货单位如有特殊要求，可与生产厂另订协议。

6.2 本产品应贮存于阴凉、干燥、通气的场所，室温不得超过 35℃。防止杂气污染。运输中防止日晒雨淋。

6.3 每桶重量允许误差不得超过±3%，每批重量不得低于规定净重。

在符合规定的贮存条件，包装完整，未经启封的情况下，保质期为一年。

附加说明：

本标准由中华人民共和国轻工业部提出。

本标准由轻工业部香料工业科学研究所、卫生部食品卫生监督检验所归口。

本标准由轻工业部香料工业科学研究所、上海市食品卫生监督检验所负责起草。

本标准主要起草人杜世祥、黄振卿、袁亦丞。