

ICS 71.100.60

分类号: X44

备案号: 28917-2010

**QB**

# 中华人民共和国轻工行业标准

**QB/T 1120—2010**

代替 QB/T 1120—1993

---

## 食品添加剂 八角茴香(精)油

**Food additive—Oil of star anise**

[FCC(V):2004, anise oil, MOD]

2010-04-22 发布

2010-10-01 实施

---

中华人民共和国工业和信息化部 发布

## 前 言

本标准是对QB/T 1120—1991《食品添加剂 八角茴香油》的修订。

本标准与QB/T 1120—1991 相比，主要差异如下：

- 增加特征组分含量指标和附录A；
- 删除了重金属指标。

本标准技术指标修改采用FCC（V）：2004《八角茴香油》，试验方法则采用香料通用试验方法，该通用试验方法绝大部分修改采用ISO相关标准。

本标准的附录 A 为资料性附录。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国香料香精化妆品标准化技术委员会归口。

本标准负责起草单位：广西出入境检验检疫局、上海香料研究所。

本标准主要起草人：傅雪夫、徐易、田继军、金其璋、刘军义、曹怡。

本标准于 1991 年 6 月首次发布，本次为第一次修订。

本标准自实施之日起，代替原轻工业部发布的行业标准QB/T 1120—1991《食品添加剂 八角茴香油》。

## 食品添加剂 八角茴香(精)油

### 1 范围

本标准规定了食品添加剂八角茴香(精)油的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于对食品添加剂八角茴香(精)油的质量进行分析评价。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准。然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 11538—2006 精油 毛细管柱气相色谱分析 通用法

GB/T 11540 香料 相对密度的测定

GB/T 14454.2 香料 香气评定法

GB/T 14454.4 香料 折光指数的测定

GB/T 14454.5 香料 旋光度的测定

GB/T 14454.7 香料 冻点的测定

GB/T 14455.3 香料 乙醇中溶解(混)度的评估

### 3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**八角茴香(精)油 oil of star anise**

用水蒸汽蒸馏法从中国南方的八角茴香树(*Illicium verum* Hook. f.)的果实和叶枝中提取的精油。

### 4 要求

4.1 色状：无色至浅黄色澄清液体或凝固体。

4.2 香气：具有大茴香脑特征的香气。

4.3 相对密度(20℃/20℃)：0.975~0.992。

4.4 折光指数(20℃)：1.5525~1.5600。

4.5 旋光度(20℃)：-2°~2°。

4.6 溶混度(20℃)：1体积试样混溶于3体积90%（体积分数）乙醇中，呈澄清溶液。

4.7 冻点：≥15.0℃。

4.8 特征组分含量(GC)：见表1。

表1

| 特征组分   | 含量/%  |
|--------|-------|
| 龙蒿脑    | ≤5.0  |
| 顺式大茴香脑 | ≤0.5  |
| 大茴香醛   | ≤0.5  |
| 反式大茴香脑 | ≥87.0 |

## 5 试验方法

### 5.1 色状的检定

将试样置于比色管内或一洁净白纸上，用目测法观察。

### 5.2 香气的评定

见 GB/T 14454.2。

### 5.3 相对密度的测定

见 GB/T 11540。

### 5.4 折光指数的测定

见 GB/T 14454.4。

### 5.5 旋光度的测定

见 GB/T 14454.5。

### 5.6 溶混度的评估

见 GB/T 14455.3。

### 5.7 冻点的测定

见 GB/T 14454.7。

### 5.8 特征组分含量的测定

#### 5.8.1 仪器

##### a) 色谱仪

按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

##### b) 柱

毛细管柱。

##### c) 检测器

氢火焰离子化检测器。

#### 5.8.2 测定方法

面积归一化法：按 GB/T 11538—2006 中 10.4 指定方法测定特征组分的含量。

#### 5.8.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行，应符合要求。

食品添加剂八角茴香（精）油典型气相色谱图（面积归一化法）见附录 A。

## 6 检验规则

6.1 食品添加剂八角茴香（精）油应由生产厂质量检验部门负责检验，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。色状、香气、相对密度、折光指数、冻点、特定组分含量为出厂检验项目，而旋光度、溶混度为型式检验项目，每季度检验 1 次。

6.2 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。

6.3 抽样方法：每批的包装单位1个~2个，全抽；3个~100个抽取2个；100个以上增加部分再抽取3%。用取样器从每个包装单位中均匀抽取试样50mL~100mL，将所抽取的试样全部置于混样器内充分混匀，分别装入两个清洁干燥密闭的惰性容器中，避光保存。容器上贴标签，注明：生产厂名、产品名称、生产日期、批号、数量及取样日期，一瓶作检验用，另一瓶留存备查。

6.4 如验收结果中有一项指标不符合本标准要求时，可会同生产厂重新加倍抽取试样复验。如复验结果仍有指标不合格，则该批产品不能验收。

6.5 当供需双方对产品质量发生异议时，可由双方协议解决或由法定检验机构进行仲裁。

## 7 标志、包装、运输、贮存和保质期

### 7.1 标志

产品包装外应注明：“食品添加剂”字样、产品名称、生产厂名和地址、商标、批号、净含量、生产日期和保质期、许可证号及标准编号。用户如有特殊要求，可与生产厂另订协议。

### 7.2 包装

食品添加剂八角茴香（精）油应装于清洁无杂味的食品级塑料桶或镀锌铁桶内，或按用户要求包装。

### 7.3 运输

在运输过程中应轻装轻卸，防止日晒雨淋，不应与有毒、有害物质混装、混运，并应符合有关部门的规定。本产品的闪点约为96℃。

### 7.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内，避免杂气污染，远离火源。

### 7.5 保质期

在符合规定的贮运条件、包装完整、未经启封的情况下，本产品保质期为1年。逾期重新检验是否符合本标准要求，合格仍可使用。

附 录 A

(资料性附录)

食品添加剂八角茴香(精)油典型气相色谱图

(面积归一化法)

操作条件:

柱: 毛细管柱: 长 50m, 内径约 0.24mm

固定相: PEG-20M

膜厚: 0.25 $\mu$ m

色谱炉温度: 70℃恒温 1min, 然后线性程序升温从 70℃~220℃

速率 2℃/min, 最后在 220℃恒温 20min

进样口温度: 250℃

检测器温度: 250℃

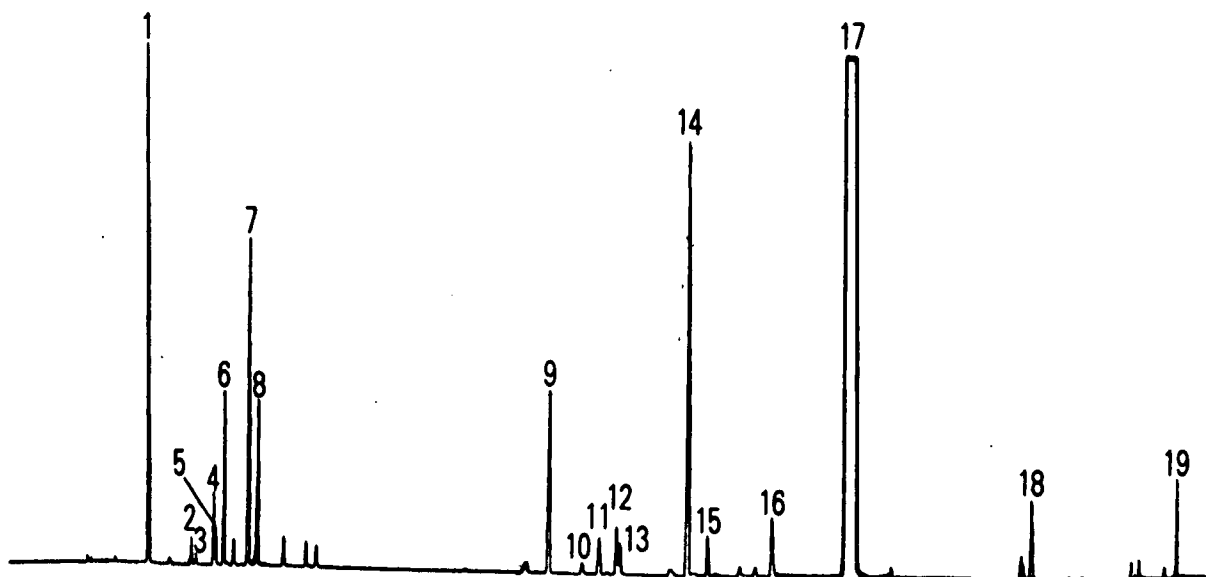
检测器: 火焰离子化检测器

载气: 氮气

载气流速: 1mL/min

进样量: 约 0.2 $\mu$ L

分流比: 1/100



1— $\alpha$ -蒎烯; 2— $\beta$ -蒎烯; 3—桉烯; 4— $\delta$ -3-蒎烯; 5—月桂烯; 6— $\alpha$ -水芹烯; 7— $\alpha$ -蒎烯;  
8—1,8-桉叶素; 9—芳樟醇; 10—顺式- $\alpha$ -香柠檬烯; 11—反式- $\alpha$ -香柠檬烯; 12—4-松油醇; 13— $\beta$ -石竹烯;  
14—龙脑; 15— $\alpha$ -松油醇; 16—顺式大茴香脑; 17—反式大茴香脑; 18—大茴香醛; 19—小茴香灵

中 华 人 民 共 和 国  
轻 工 行 业 标 准  
食品添加剂 八角茴香（精）油  
QB/T 1120—2010

\*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010)65241695

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

轻工业标准化编辑出版委员会编辑

地址：北京西城区月坛北小街6号

邮政编码：100037

电话：(010)68049923

\*

版权所有 侵权必究

书号：155019·3326

印数：1—200册 定价：14.00元



QB/T 1120-2010