

### 中华人民共和国国家标准

**GB** 1886.118—2015

## 食品安全国家标准 食品添加剂 杭白菊花浸膏

2015-09-22 发布 2016-03-22 实施

中 华 人 民 共 和 国 <sub>发 布</sub> 国家卫生和计划生育委员会

# 食品安全国家标准 食品添加剂 杭白菊花浸膏

#### 1 范围

本标准适用于以杭白菊花(茶菊花)(Dendranthema morifolium 或 Chrysanthemum morifolium) 为原料,采用食用乙醇作溶剂,经浸提、浓缩制得的食品添加剂杭白菊花浸膏。

#### 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	棕色至棕褐色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察		
状态	膏状物	付风杆直丁一佰伊口纸上,用日侧莅观祭 		
香气	具有杭白菊花特有的香气	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
酸值(以KOH计)/(mg/g) ≤		45	GB/T 14455.5°
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≥	175	GB/T 14455.6 <sup>b</sup>
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) <		10.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)		3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76

<sup>&</sup>lt;sup>a</sup> 称样量为1g左右,试样改用50 mL50%(体积分数)的中性乙醇溶解。

<sup>&</sup>lt;sup>b</sup> 称样量为 0.2 g 左右,试样改用 50 mL 50%(体积分数)的中性乙醇溶解,平行试验结果容许差为 3。