



中华人民共和国国家标准

GB 1886.265—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 桂花净油

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 桂花净油

1 范围

本标准适用于以桂花(*Osmanthus fragrans*)为原料经浸膏或以桂花浸膏为原料制得的食品添加剂桂花净油。

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	黄绿色至褐色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状 态	液 体	
香 气	桂花特征香气	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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) \leqslant	90	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g) \geqslant	30	GB/T 14455.6
重 金 属(以 Pb 计)/(mg/kg) \leqslant	10	GB 5009.74
总 砷(以 As 计)/(mg/kg) \leqslant	3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76