

Food additive Oil of patchouli

本标准参照采用国际标准 ISO 3757—1978(E) 《广藿香油》。

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂广藿香油的技术要求、试验方法和检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于中国广东的广藿香油(Pogostemon Cablin)的茎、叶为原料,经水蒸气蒸馏法所得的广藿香油。本产品主要用于调配食用香精。

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 975 精油 旋光度的测定
- QB 976 精油 折光指数的测定
- QB 977 精油 乙醇中溶混度的评估

3 技术要求

3.1 色状

棕红色或浅棕色油状液体。

3.2 香气

具有天然广藿香草香气。

3.3 相对密度(20/20℃)

0.955~0.983。

3.4 旋光度(20℃)

-66° ~ -40° 。

3.5 折光指数(20℃)

1.5052~1.5120。

3.6 溶混度(20℃)

1mL 试样全溶于 14mL90%(V/V)乙醇中,呈澄清溶液。

4 试验方法

除特别注明外,试验中所用的试剂为分析纯试剂,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 旋光度的测定(20℃)

见 QB 975。

4.6 溶混度的测定(20℃)

见 QB 977。

5 检验规则

5.1 广藿香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、产品质量符合本标准证明和本标准编号。

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：每批的包装单位 50~100 个以下抽取两个，100 个以上抽取三个。开启包装取样时，外观检查应无水分和杂质，然后摇匀，用玻璃取样管吸取 50~100mL，注入混样器混合，分别装入两个清洁干燥具磨砂塞的玻璃瓶内。瓶上注明：生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期。一瓶作检验用，另一瓶留存备查。

5.4 验收结果中如有一项指标不符合本标准要求时，可会同生产厂重新自两倍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 广藿香油应装于 5kg 马口铁罐或 170kg 镀锌铁桶内。包装外注明：食品添加剂产品名称、生产厂名、批号、净重、皮重、出厂日期、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、干燥的仓库内，本品闪点 80℃以上。

6.3 在符合规定的贮运条件，包装完整，未经启封的情况下，本产品保质期为二年。

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和广州百花香料厂负责起草。

本标准主要起草人卢娟娟、杜晓钟、汪清泉、杜世祥。