



# 中华人民共和国国家标准

GB 30616—2014

---

食品安全国家标准

食品用香精

2014-04-29 发布

2014-11-01 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

## 食品用香精

### 1 范围

本标准适用于食品用香精。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 2.1 食品用香精

由食品用香料和(或)食品用热加工香味料与食品用香精辅料组成的用来起香味作用的浓缩调配混合物(只产生咸味、甜味或酸味的配制品除外),它含有或不含有食品用香精辅料。通常它们不直接用于消费,而是用于食品加工。

注1:应严格区分食品用香精和调味品,调味品是食品中的一类,一般可直接食用。食品用香精可以是调味品很小的组成部分。

注2:食品用香精按生产需要适量使用。

#### 2.2 食品用香精辅料

对食品用香精生产、储存和应用所必需的食品添加剂和食品配料。所加的食品添加剂(增味剂、酸度调节剂除外)在最终加香产品中无功能。

#### 2.3 食品用热加工香味料

为食品香味特性而制备的一种产品或混合物。它是以食材或食材组分经过类似于烹调的食品制备工艺制得的产品。

#### 2.4 试样

从所抽取的样品中取出供检测用的样品。

#### 2.5 标准样品

企业技术部门会同有关部门/人员对样品进行检定和评香,确定为检验用标准样品。

#### 2.6 液体香精

以油类或油溶性物质为溶剂、以水或水溶性物质为溶剂的香精。常温下一般为液体。

#### 2.7 乳化香精

经乳化均质得到的水包油的香精。

#### 2.8 浆(膏)状香精

以浆(膏)状形态出现的各类香精。

### 2.9 拌和型粉末香精

香气和(或)香味成分与固体粉末载体拌合在一起的粉末状香精。

### 2.10 胶囊型粉末香精

香气和(或)香味成分以芯材的形式被包裹于固体壁材之内的颗粒型香精。

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

食品用香精使用的各种香料应符合 GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的规定,食用酒精应符合 GB 10343《食用酒精》的规定,植物油应符合 GB 2716《食品安全国家标准 食用植物油卫生标准》的规定。允许使用的食品用香精辅料名单见附录 A。

### 3.2 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
色状 <sup>a</sup>	符合同一型号的标准样品	附录 B 中 B.1
香气	符合同一型号的标准样品	GB/T 14454.2
香味 <sup>b</sup>	符合同一型号的标准样品	B.2
<sup>a</sup> 在贮存期中,部分产品会呈轻度浑浊、沉淀或变色现象,应不影响使用效果。 <sup>b</sup> 香味的测定不适用于以动植物油为溶剂的产品。		

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	液体香精	乳化香精	浆(膏) 状香精	粉末香精		检验方法
				拌和型	胶囊型	
相对密度(25℃/25℃或 20℃/20℃或20℃/4℃)	$D_{\text{标样}} \pm 0.010$	—				GB/T 11540
折光指数(25℃或20℃)	$n_{\text{标样}} \pm 0.010$	—				GB/T 14454.4
水分/% $\leq$	—			20.0	15.0	GB 5009.3 及 B.3
过氧化值 <sup>a</sup> /(g/100 g) $\leq$	0.5	—				GB/T 5009.37— 2003 中 4.2.1
粒度(规定范围)	—	$\leq 2 \mu\text{m}$ 并均匀 分布 <sup>c</sup>	—	$\geq 90.0\%$		B.4

表 2 (续)

项 目	液体香精	乳化香精	浆(膏) 状香精	粉末香精		检验方法
				拌和型	胶囊型	
原液稳定性	—	不分层	—	—	—	B.5
千倍稀释液稳定性 <sup>d</sup>	—	无浮油、无沉淀	—	—	—	B.6
重金属(以 Pb 计)含量/ (mg/kg) ≤	10					GB/T 5009.74
砷(以 As 计)含量	≤3 mg/kg(对含有来自海产品成分的食品用香精只测定无机砷含量,无机砷含量应≤1.5 mg/kg)					GB/T 5009.11 或 GB/T 5009.76
甲醇含量 <sup>b</sup> / % ≤	0.2	—	—	—	—	GB/T 7917.4
注: 相对密度、折光指数、水分、粒度、原液稳定性、千倍稀释液稳定性为出厂检验项目,型式检验为全项目检验项目,每年进行一次。						
<sup>a</sup> 过氧化值的测定只适用于动植物油脂含量≥20%的产品。 <sup>b</sup> 甲醇含量的测定只适用于食用酒精含量≥20%的产品。 <sup>c</sup> 乳化香精的粒度只适合于饮料用乳化香精。 <sup>d</sup> 千倍稀释液稳定性只适合于饮料用乳化香精。						

### 3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	液体香精	乳化香精	浆(膏) 状香精	粉末香精		检验方法
				拌和型	胶囊型	
菌落总数/(CFU/g 或 CFU/mL)	—	≤5 000	—	≤30 000		GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g 或 MPN/mL)	—	≤3.6	—	≤15		GB 4789.3

## 4 标签

按照 GB 29924《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》进行标示,凡含有食品用热加工香料的产品不测相对密度和折光指数,其产品标签的配料清单中应标示“食品用热加工香料”。对含有来自海产品成分的食品用香精应在产品标签上注明本产品含有海产品成分。

## 5 其他

根据工艺需要,食品用香精中可以使用 GB 2760 中允许使用的着色剂、甜味剂和咖啡因,但加入的品种和添加量应与最终食品的要求相一致。

## 附 录 A

## 食品用香精中允许使用的辅料名单

A.1 溶剂及载体见表 A.1。

表 A.1 溶剂及载体

序号	溶剂及载体中文名称	溶剂及载体英文名称	CNS 编码	INS 编码
1	微晶纤维素	microcrystalline cellulose	02.005	460i
2	磷脂	phospholipid	04.010	322
3	蔗糖脂肪酸酯	sucrose esters of fatty acid	10.001	473
4	单,双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、亚麻酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸)	mono-and diglycerides of fatty acids	10.006	471
5	辛,癸酸甘油酯	octyl and decyl glycerate	10.018	—
6	辛烯基琥珀酸淀粉钠	sodium starch octenyl succinate	10.030	1450
7	甘油(又名丙三醇)	glycerine(glycerol)	15.014	422
8	丙二醇	propylene glycol	18.004	1520
9	山梨糖醇和山梨糖醇液	sorbitol and sorbitol syrup	19.006	420i 420ii
10	D-甘露糖醇	D-mannitol	19.017	421
11	琼脂	agar	20.001	406
12	明胶	gelatin	20.002	—
13	羧甲基纤维素钠	sodium carboxy methyl cellulose	20.003	466
14	海藻酸钠(又名褐藻酸钠) 海藻酸钾	sodium alginate potassium alginate	20.004 20.005	401 402
15	果胶	pectins	20.006	440
16	卡拉胶	carrageenan	20.007	407
17	阿拉伯胶	gum arabic	20.008	414
18	黄原胶(又名汉生胶)	xanthan gum	20.009	415
19	海藻酸丙二醇酯	propylene glycol alginate	20.010	405
20	羟丙基淀粉	hydroxypropyl starch	20.014	1440
21	聚葡萄糖	polydextrose	20.022	1200
22	槐豆胶(又名刺槐豆胶)	carob bean gum	20.023	410
23	$\beta$ -环状糊精	beta-cyclodextrin	20.024	459
24	瓜尔胶	guar gum	20.025	412
25	氧化淀粉	oxidized starch	20.030	1404
26	甲基纤维素	methyl cellulose	20.043	461

注：合适的各种食品原料可用作食品用香精溶剂或载体，不在此表列出。

A.2 其他辅料见表 A.2。

表 A.2 其他辅料

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS 编码
1	乙酸异丁酸蔗糖酯	sucrose acetate isobutyrate(SAIB)	—	444
2	黄蜀葵胶	ablmoschus manihot gum	—	—
3	葫芦巴胶	fenugreek gum	—	—
4	氢氧化钠	sodium hydroxide	—	524
5	DL-苹果酸	DL-malic acid	—	—
6	氯化钾	potassium chloride	00.008	508
7	半乳甘露聚糖	galactomannan	00.014	—
8	硫酸锌	zinc sulfate	00.018	—
9	柠檬酸	citric acid	01.101	330
10	乳酸	lactic acid	01.102	270
11	L-苹果酸	L-malic acid	01.104	—
12	偏酒石酸	metatartaric acid	01.105	353
13	磷酸	phosphoric acid	01.106	338
	焦磷酸二氢二钠	disodium dihydrogen pyrophosphate	15.008	450i
	焦磷酸钠	tetrasodium pyrophosphate	15.004	450iii
	磷酸二氢钙	calcium dihydrogen phosphate	15.007	341i
	磷酸二氢钾	potassium dihydrogen phosphate	15.010	340i
	磷酸氢二钾	dipotassium hydrogen phosphate	15.009	340ii
	磷酸氢钙	calcium hydrogen phosphate (dicalcium orthophosphate)	06.006	341ii
	磷酸三钙	tricalcium orthophosphate (calcium phosphate)	02.003	341iii
	磷酸三钾	tripotassium orthophosphate	01.308	340iii
	磷酸三钠	trisodium orthophosphate	15.001	339iii
	六偏磷酸钠	sodium polyphosphate	15.002	452i
	三聚磷酸钠	sodium tripolyphosphate	15.003	451i
	磷酸二氢钠	sodium dihydrogen phosphate	15.005	339i
	磷酸氢二钠	sodium phosphatedibasic	15.006	339ii
14	冰乙酸(又名冰醋酸)	acetic acid	01.107	260
15	盐酸	hydrochloric acid	01.108	507
16	冰乙酸(低压羰基化法)	acetic acid	01.112	—
17	氢氧化钙	calcium hydroxide	01.202	526
18	氢氧化钾	potassium hydroxide	01.203	525
19	碳酸钾	potassium carbonate	01.301	501i
20	碳酸钠	sodium carbonate	01.302	500i
21	柠檬酸钠	trisodium citrate	01.303	331iii

表 A.2 (续)

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS 编码
22	柠檬酸钾	tripotassium citrate	01.304	332ii
23	碳酸氢三钠(又名倍半碳酸钠)	sodium sesquicarbonate	01.305	500 iii
24	柠檬酸一钠	sodium dihydrogen citrate	01.306	331i
25	碳酸氢钾	potassium hydrogen carbonate	01.307	501ii
26	DL-苹果酸钠	DL-disodium malate	01.309	—
27	乳酸钙	calcium lactate	01.310	327
28	葡萄糖酸钠	sodium gluconate	01.312	576
29	亚铁氰化钾	potassium ferrocyanide	02.001	536
30	二氧化硅	silicon dioxide	02.004	551
31	硅酸钙	calcium silicate	02.009	552
32	聚二甲基硅氧烷	polydimethyl siloxane	03.007	900a
33	丁基羟基茴香醚(BHA)	butylated hydroxyanisole	04.001	320
34	二丁基羟基甲苯(BHT)	butylated hydroxytoluene	04.002	321
35	没食子酸丙酯(PG)	propyl gallate	04.003	310
36	D-异抗坏血酸及其钠盐	D-isoascorbic acid (erythorbic acid), sodium D-isoascorbate	04.004 04.018	315 316
37	茶多酚(又名维多酚)	tea polyphenol(TP)	04.005	—
38	植酸(又名肌醇六磷酸)	phytic acid(inositol hexaphosphoric acid)	04.006	—
39	特丁基对苯二酚	tertiary butylhydroquinone(TBHQ)	04.007	319
40	甘草抗氧化物	antioxidant of glycyrrhiza	04.008	—
41	抗坏血酸钙	calcium ascorbate	04.009	302
42	抗坏血酸棕榈酸酯	ascorbyl palmitate	04.011	304
43	4-己基间苯二酚	4-hexylresorcinol	04.013	586
44	抗坏血酸(又名维生素 C)	ascorbic acid	04.014	300
45	抗坏血酸钠	sodium ascorbate	04.015	301
46	维生素 E(dl- $\alpha$ -生育酚, d- $\alpha$ -生育酚, 混合生育酚浓缩物)	vitamin E(dl- $\alpha$ -tocopherol, d- $\alpha$ -tocopherol, mixed tocopherol concentrate)	04.016	307
47	迷迭香提取物	rosemary extract	04.017	—
48	二氧化硫	sulfur dioxide	05.001	220
	焦亚硫酸钾	potassium metabisulphite	05.002	224
	焦亚硫酸钠	sodium metabisulphite	05.003	223
	亚硫酸钠	sodium sulfite	05.004	221
	亚硫酸氢钠	sodium hydrogen sulfite	05.005	222
	低亚硫酸钠	sodium hyposulfite	05.006	—
49	碳酸氢钠	sodium hydrogen carbonate	06.001	500ii

表 A.2 (续)

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS 编码
50	碳酸氢铵	ammonium hydrogen carbonate	06.002	503ii
51	硫酸铝钾(又名钾明矾)	aluminium potassium sulfate	06.004	522
52	酒石酸氢钾	potassium bitartrate	06.007	336
53	甜菜红	beet red	08.101	162
54	高粱红	sorghum red	08.115	—
55	柑橘黄	orange yellow	08.143	—
56	天然胡萝卜素	natural carotene	08.147	—
57	酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)	sodium caseinate	10.002	—
58	木糖醇酐单硬脂酸酯	xylitan monostearate	10.007	—
59	硬脂酰乳酸钠 硬脂酰乳酸钙	sodium stearoyl lactylate calcium stearoyl lactylate	10.011 10.009	481i 482i
60	氢化松香甘油酯	glycerol ester of hydrogenated rosin	10.013	—
61	聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯	polyoxyethylene xylitan monostearate	10.017	—
62	改性大豆磷脂	modified soybean phospholipid	10.019	—
63	丙二醇脂肪酸酯	propylene glycol esters of fatty acids	10.020	477
64	聚甘油脂肪酸酯	polyglycerol esters of fatty acids	10.022	475
65	山梨醇酐单月桂酸酯(又名司盘 20) 山梨醇酐单棕榈酸酯(又名司盘 40) 山梨醇酐单硬脂酸酯(又名司盘 60) 山梨醇酐三硬脂酸酯(又名司盘 65) 山梨醇酐单油酸酯(又名司盘 80)	sorbitan monolaurate sorbitan monopalmitate sorbitan monostearate sorbitan tristearate sorbitan monooleate	10.024 10.008 10.003 10.004 10.005	493 495 491 492 494
66	聚氧乙烯山梨醇酐单月桂酸酯(又名吐温 20) 聚氧乙烯山梨醇酐单棕榈酸酯(又名吐温 40) 聚氧乙烯山梨醇酐单硬脂酸酯(又名吐温 60) 聚氧乙烯山梨醇酐单油酸酯(又名吐温 80)	polyoxyethylene(20) sorbitan monolaurate polyoxyethylene(20) sorbitan monopalmitate polyoxyethylene(20) sorbitan monostearate polyoxyethylene(20) sorbitan monooleate	10.025 10.026 10.015 10.016	432 434 435 433
67	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯	acetylated mono-and diglyceride (acetic and fatty acid esters of glycerol)	10.027	472a
68	硬脂酸酸钾 硬脂酸钙 硬脂酸镁	potassium stearate calcium stearate magnesium stearate	10.028 10.039 02.006	470
69	聚甘油蓖麻醇酯(PGPR)	polyglycerol polyricinoleate (polyglycerol esters of interesterified ricinoleic acid)	10.029	476
70	乳酸脂肪酸甘油酯	lactic and fatty acid esters of glycerol	10.031	472b



表 A.2 (续)

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS 编码
71	柠檬酸脂肪酸甘油酯	citric and fatty acid esters of glycerol	10.032	472c
72	酶解大豆磷脂	enzymatically decomposed soybean phospholipid	10.040	—
73	谷氨酸钠	monosodium glutamate	12.001	621
74	5'-鸟苷酸二钠	disodium 5'-guanylate	12.002	627
75	5'-肌苷酸二钠	disodium 5'-inosinate	12.003	631
76	5'-呈味核苷酸二钠(又名呈味核苷酸二钠)	disodium 5'-ribonucleotide	12.004	635
77	碳酸镁	magnesium carbonate	13.005	504 i
78	碳酸钙(包括轻质和重质碳酸钙)	calcium carbonate(light and heavy)	13.006	170i
79	紫胶(又名虫胶)	shellac	14.001	904
80	乳酸钾	potassium lactate	15.011	326
81	乳酸钠	sodium lactate	15.012	325
82	苯甲酸及其钠盐	benzoic acid, sodium benzoate	17.001 17.002	210 211
83	山梨酸及其钾盐	sorbic acid, potassium sorbate	17.003 17.004	200 202
84	脱氢乙酸及其钠盐	dehydroacetic acid, sodium dehydroacetate	17.009(i) 17.009(ii)	265 266
85	乳酸链球菌素	nisin	17.019	234
86	丙酸及其钠盐、钙盐	propionic acid, sodium propionate, calcium propionate	17.029 17.006 17.005	280 281 282
87	纳他霉素	natamycin	17.030	235
88	对羟基苯甲酸酯类及其钠盐(对羟基苯甲酸甲酯钠, 对羟基苯甲酸乙酯及其钠盐)	methyl <i>p</i> -hydroxy benzoate and its salts (sodium methyl <i>p</i> -hydroxy benzoate, ethyl <i>p</i> -hydroxy benzoate, sodium ethyl <i>p</i> -hydroxy benzoate)	17.032 17.007	219 214 215
89	硫酸钙(又名石膏)	calcium sulphate	18.001	516
90	氯化钙	calcium chloride	18.002	509
91	氯化镁	magnesium chloride	18.003	511
92	乙二胺四乙酸二钠	disodium ethylene-diamine-tetra-acetate	18.005	386
93	柠檬酸亚锡二钠	disodium stannous citrate	18.006	—
94	葡萄糖酸- $\delta$ -内酯	glucono delta-lactone	18.007	575
95	$\alpha$ -环状糊精	alpha-cyclodextrin	18.011	457
96	$\gamma$ -环状糊精	gamma-cyclodextrin	18.012	458

表 A.2 (续)

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS 编码
97	麦芽糖醇和麦芽糖醇液	maltitol and maltitol syrup	19.005	965i 965ii
98	木糖醇	xylitol	19.007	967
99	乳糖醇(4-β-D 吡喃半乳糖-D-山梨醇)	lactitol	19.014	966
100	罗汉果甜苷	lo-han-kuo extract	19.015	—
101	赤藓糖醇 <sup>a</sup>	erythritol	19.018	968
102	罗望子多糖胶	tamarind polysaccharide gum	20.011	—
103	羧甲基淀粉钠	sodium carboxy methyl starch	20.012	—
104	淀粉磷酸酯钠	sodium starch phosphate	20.013	—
105	乙酰化二淀粉磷酸酯	acetylated distarch phosphate	20.015	1414
106	羟丙基二淀粉磷酸酯	hydroxypropyl distarch phosphate	20.016	1442
107	磷酸化二淀粉磷酸酯	phosphated distarch phosphate	20.017	1413
108	甲壳素(又名几丁质)	chitin	20.018	—
109	亚麻籽胶(又名富兰克胶)	linseed gum	20.020	—
110	田菁胶	sesbania gum	20.021	—
111	结冷胶	gellan gum	20.027	418
112	羟丙基甲基纤维素(HPMC)	hydroxypropyl methyl cellulose	20.028	464
113	皂荚糖胶	gleditsia sinensis lam gum	20.029	—
114	乙酰化双淀粉己二酸酯	acetylated distarch adipate	20.031	1422
115	酸处理淀粉	acid treated starch	20.032	1401
116	氧化羟丙基淀粉	oxidized hydroxypropyl starch	20.033	—
117	磷酸酯双淀粉	distarch phosphate	20.034	1412
118	聚丙烯酸钠	sodium polyacrylate	20.036	—
119	醋酸酯淀粉	starch acetate	20.039	1420
注：食品用香精中允许加入各种食品原料。				
<sup>a</sup> 生产菌株分别为 <i>Moniliella pollinis</i> 、 <i>Trichosporonides megachiliensis</i> 和解脂假丝酵母 <i>Candida lipolytica</i> 。				

## 附录 B

### 检验方法

#### B.1 色状的检定

##### B.1.1 液体香精和浆(膏)状香精

将试样和标准样品分别置于带刻度的同体积小烧杯中至同刻度处,用目测法观察有无差异。

##### B.1.2 粉末香精

将试样和标准样品分别置于一洁净白纸上,用目测法观察有无差异。

#### B.2 香味的评定

##### B.2.1 试液的配制

按加香产品的类别,选择下列一种方法配制:

- a) 分别称取 0.1 g(精确至 0.01 g)试样和标准样品置于各自小烧杯中,分别加入糖水溶液(蔗糖 8 g~12 g,柠檬酸 0.10 g~0.16 g,加蒸馏水至 100 mL 配成),配制成含 0.1%香精糖水溶液,搅拌均匀即为试液;
- b) 分别称取 0.2 g~0.5 g(精确至 0.01 g)试样和标准样品置于各自小烧杯中,分别加入盐水溶液(0.5 g 食盐,加开水至 100 mL 配成,冷却),配制成含 0.2%~0.5%香精的盐水溶液,搅拌均匀即为试液;
- c) 分别称取 0.1 g(精确至 0.01 g)试样和标准样品置于各自小烧杯中,分别加入 100 mL 蒸馏水,配制成含 0.1%香精的水溶液,搅拌均匀即为试液。

##### B.2.2 评定的方法

分别小口品尝试液,辨其香味特征、强度、口感有无差异,试样应符合同一型号的标准样品。每次品尝前,均应漱口。

#### B.3 水分的测定

按 GB 5009.3—2010 的规定。仲裁法为第三法 蒸馏法。

#### B.4 粒度的测定

##### B.4.1 乳化香精

###### B.4.1.1 仪器和设备

大于 600 倍的生物显微镜。

#### B.4.1.2 测定方法

取少量经搅拌均匀的试样放在载玻片上,滴入适量的水,用盖玻片轻压试样使成薄层。用显微镜观察。

#### B.4.2 胶囊型粉末香精

用标准筛过筛的方法测定。

方法一:除另有规定外,称取 10 g 试样(精确至 0.1 g),置于规定号的标准筛中,筛上加盖并在筛下配备有密合的接受容器,按水平方向旋转振摇 3 min 以上,并不时在垂直方向轻叩筛网。取接受容器内的颗粒及粉末,称重,计算其所占的百分比(%)。

方法二:除另有规定外,称取 30 g 试样(精确至 0.1 g),置于规定号的大号标准筛中,筛上加盖并在筛下配备有密合的接受容器,按水平方向旋转振摇至少 3 min,并不时在垂直的方向轻叩筛网。然后将容器内试样全部移入规定号的小号标准筛中,重复以上操作。称取小号标准筛内的颗粒及粉末重量(即能通过大号标准筛而不能通过小号标准筛的颗粒及粉末),计算其所占的百分比(%)。

### B.5 原液稳定性的测定

#### B.5.1 仪器和设置

离心沉淀器。

#### B.5.2 测定方法

将经搅拌均匀的试样装于三支离心试管中至同刻度处,一支留作对照,二支放入离心沉淀器中,以 2 500 r/min~3 000 r/min 转速离心 15 min,取出。与对照管比较,应不分层。

### B.6 千倍稀释液稳定性的测定

注:选择下列两种方法中的一种方法进行测定。

#### B.6.1 72 h 试验(仲裁法)

##### B.6.1.1 仪器和设备

B.6.1.1.1 1 000 mL 容量瓶。

B.6.1.1.2 汽水瓶。

B.6.1.1.3 封盖机。

B.6.1.1.4 天平:精度 0.01 g。

##### B.6.1.2 测定方法

称取经搅拌均匀的试样 1.0 g,白砂糖 80 g~120 g,柠檬酸 1.0 g~1.6 g,蒸馏水 100 mL,加热使之全部溶解。冷却后移入容量瓶中,再用蒸馏水稀释至刻度,即为千倍稀释液。

取约 300 mL 的千倍稀释液于玻璃汽水瓶中,封盖。在室温下横放静置 72 h,观察溶液表面应无浮油,底部无沉淀。

## B.6.2 离心试验

### B.6.2.1 仪器和设备

离心沉淀器。

### B.6.2.2 测定方法

将 B.6.1.2 中的千倍稀释液装于 3 支离心试管中至同刻度处,1 支留作对照,2 支放入离心沉淀器中,以 3 000 r/min 转速离心 15 min,取出。与对照管比较,溶液表面应无浮油,底部无沉淀。

---

**《食品安全国家标准 食品用香精》(GB 30616—2014)**  
**第 1 号修改单**

本修改单经中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会于 2016 年 8 月 31 日第 11 号公告批准,自批准之日起实施。

一、3.2 感官要求表 1 中:

在脚注“<sup>a</sup> 在贮存期中,部分产品会呈轻度浑浊、沉淀或变色现象,应不影响使用效果。”后增加“乳化香精不进行色状的检定”。

二、附录 A 表 A.2 中补充两个辅料:

**表 A.2 其他辅料(补充)**

序号	其他辅料中文名称	其他辅料英文名称	CNS 编码	INS 编码
120	L(+)-酒石酸,dl-酒石酸	L(+)-tartaric acid,dl-tartaric acid	01.111	334
121	双乙酰酒石酸单双甘油酯	diacetyl tartaric acid ester of mono (di)glycerides	10.010	472 e