



中华人民共和国国家标准

GB 10355—2006
代替 GB 10355—1989

食品添加剂 乳化香精

Food additive—Emulsion flavoring

2006-09-01 发布

2007-04-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准中 4.6、4.7、4.8、4.9 为强制性条款,其余为推荐性条款。

本标准是对 GB 10355—1989《食品添加剂 乳化香精》的修订,主要是增加千倍稀释液稳定性试验——离心试验。

本标准自实施之日起,代替 GB 10355—1989。

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。

本标准由上海孔雀香精香料有限公司、广州百花香料股份有限公司、深圳冠利达波顿香料有限公司和上海香料研究所负责起草。

本标准主要起草人:魏月琴、钟炼军、徐静芳、杜世祥、徐易。

本标准于 1989 年 2 月首次发布,本次为第一次修订。

食品添加剂 乳化香精

1 范围

本标准规定了食品添加剂乳化香精的术语和定义、要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于对由食用香料、乳化剂、蒸馏水或去离子水等原料组成,经乳化均质制得的水包油乳化香精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 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 5009.74 食品添加剂中重金属限量试验

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

GB/T 14454.2 香料 香气评定法

3 术语和定义

3.1

试样 test sample

从所抽取的样品中取出供检测用的样品。

3.2

标准样品 reference sample

经过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。

4 要求¹⁾

4.1 香气:符合同一型号的标准样品。

4.2 香味:符合同一型号的标准样品。

4.3 粒度: $\leq 2\ \mu\text{m}$ 并均匀分布。

4.4 原液稳定性:不分层。

4.5 千倍稀释液稳定性:无浮油、无沉淀。

4.6 砷含量: $\leq 3\ \text{mg/kg}$ 。

4.7 重金属含量[以铅(Pb)计]: $\leq 10\ \text{mg/kg}$ 。

4.8 细菌总数: $\leq 100\ \text{CFU/g}$ 或 $100\ \text{CFU/mL}$ 。

4.9 大肠菌群: $\leq 30\ \text{CFU/100 g}$ 或 $30\ \text{CFU/100 mL}$ 。

1) 乳化香精使用的各种食用香料、乳化剂、抗氧化剂、增稠剂等均应符合 GB 2760 的规定。

5 试验方法

5.1 香气的评定

按 GB/T 14454.2 规定执行。

5.2 香味的评定

5.2.1 试液

分别称取 0.1 g 试样和标准样品置于各自小烧杯中,分别加入糖水溶液(由 8 g~12 g 蔗糖,0.10 g~0.16 g 柠檬酸,加蒸馏水至 100 mL 配成),制成 0.1% 香精糖水溶液,搅拌均匀即为试液。

5.2.2 方法

分别小口品尝试液,辨其香味特征、强度、口感有无差异。每次品尝前,均应漱口。

5.3 粒度的测定

5.3.1 仪器

大于 600 倍的生物显微镜。

5.3.2 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。

5.4 原液稳定性的测定

5.4.1 仪器

离心沉淀器。

5.4.2 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,两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。

5.5 千倍稀释液稳定性的测定

5.5.1 72 h 试验

5.5.1.1 仪器

- a) 1 000 mL 容量瓶。
- b) 汽水瓶。
- c) 封盖机。
- d) 天平:精度 0.01 g。

5.5.1.2 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。

5.5.2 离心试验

5.5.2.1 仪器

离心沉淀器。

5.5.2.2 测定方法

将 5.5.1.2 中的千倍稀释液装于三支离心试管中至同刻度处,一支留作对照,两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,溶液表面应无浮油,底部无沉淀。

5.6 砷含量的测定

按 GB/T 5009.76 规定执行。

5.7 重金属含量[以铅(Pb)计]的测定

按 GB/T 5009.74 规定执行。

5.8 细菌总数的测定

按 GB/T 4789.2 规定执行。

5.9 大肠菌群的测定

按 GB/T 4789.3 规定执行。

6 检验规则

6.1 乳化香精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。香气、香味、粒度、原液稳定性、千倍稀释液稳定性(离心试验)、细菌总数、大肠菌群为出厂检验项目,而千倍稀释液稳定性(72 h 试验)、砷含量、重金属含量[以铅(Pb)计]为型式检验项目,每半年检验一次。

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 取样方法: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 50 mL~100 mL,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具塞的玻璃瓶中,瓶上贴标签,注明:生产厂厂名、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,则判该批产品不合格,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

7.1 标志

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

7.2 包装

乳化香精应装于清洁无杂味的食品级塑料桶或玻璃瓶内,或按顾客要求包装。

7.3 运输

在运输过程中应轻装轻卸,防止日晒雨淋,不得与有毒、有害物质混装、混运,并应符合有关部门的规定。

7.4 贮存

本产品应贮存在阴凉、干燥、通风的仓库内,避免冷冻、高温和杂气污染,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,本产品保质期为一年。
