

食品用香精香料出口要求做哪些认证？食品级香精香料法规要求简述.

产品名称	食品用香精香料出口要求做哪些认证？食品级香精香料法规要求简述.
公司名称	深圳市华恒通贸易有限公司
价格	800.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区沿河北路京基东方大厦A座10楼
联系电话	13714621799 13428706857

产品详情

食品用香精香料在食品生产中起到重要的作用，在食品中使用食品用香料、香精的目的是使食品产生、改变或提高食品的风味。食品用香料一般配制成食品用香精后用于食品加香,部分也可直接用于食品加香。食品用香料、香精不包括只产生甜味、酸味或咸味的物质,也不包括增味剂。

食品用香精香料的使用依据应参考《GB 2760-2014 食品安全国家标准食品添加剂使用标准》，其中附录B中列举了“允许使用的食品用天然香料名单”及“允许使用的食品用合成香料名单”，列在名单中的香精香料在各类食品中可按生产需要适量使用（GB 2760中规定没有加香必要的食品不得添加食品用香料、香精，法规或国家食品安全标准另有明确规定者除外）。

但是GB 2760中只有香精香料的使用依据，具体香精香料的要求还需看具体法规要求，香料和香精的国家标准为《GB 29938-2013 食品安全国家标准食品用香料通则》和《GB 30616-2014 食品安全国家标准食品用香精》。

《GB 29938-2013 食品安全国家标准食品用香料通则》中的定义及要求如下：

食品用香料

生产食品用香精的主要原料，在食品中赋予、改善或提高食品的香味，只产生咸味、甜味或酸味的物质除外。食品用香料包括食品用天然香料、食品用合成香料、烟熏香味料等，一般配制成食品用香精后用于食品加香，部分也可直接用于食品加香。

食品用天然香料

通过物理方法或酶法或微生物法工艺，从动植物来源材料中获得的香味物质的制剂或化学结构明确的具有香味特性的物质，包括食品用天然复合香料和食品用天然单体香料。

食品用天然复合香料

食品用香味制剂：

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的香味物质的制剂（由多种成分组成）。这些动植物来源材料可以是未经加工的也可以是通过传统食品制备工艺加工过的。包括精油、果汁精油、提取物、蛋白质水解物、馏出液或经焙烤、加热或酶解的产物。

食品用天然单体香料

通过物理方法或酶法或微生物法工艺从动植物来源材料中获得的化学结构明确的具有香味特性的物质。这些动植物材料可以是未经加工的,也可以是通过传统食品制备工艺加工的。

食品用合成香料

通过化学合成方式形成的化学结构明确的具有香味特性的物质。