

# 产品规格

八角茴香（精）油

NO.5003

FEMA# 2096	CAS# 8007-70-3
------------	----------------

要求:

色状	无色至浅黄色澄清液体或凝固体。
香气	具有大茴香脑的特征香气。
相对密度(20/ 20℃)	0.9750 ~ 0.9920
折光指数(20℃)	1.5525 ~ 1.5600
旋光度(20℃)	-2° ~ +2°
冻点(℃)	≥15.0
反式大茴香脑(%)	≥87.0
龙蒿脑(%)	≤5.0
顺式大茴香脑(%)	≤0.5
大茴香醛(%)	≤0.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 90%(v/v)乙醇中，呈澄清溶液。
保质期	24 个月
产品包装	200 公斤/塑桶
储藏条件	存放于阴凉干燥处，不露天堆放。
执行标准	GB 1886.140-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 八角茴香油
修订日期	2016.1.1

## Specification

STAR ANISE OIL

NO.5003

FEMA# 2096	CAS# 8007-70-3
------------	----------------

Technical Requirement:

Color & Appearance	Colorless to yellowish clear liquid or coagulum..
Odor	Special odor of anise.
Relative Density(20/20℃)	0.9750 ~ 0.9920
Refractive Index(20℃)	1.5525 ~ 1.5600
Optical Rotation(20℃)	-2° ~ +2°
Freezing Point(℃)	≥15
trans-Anethole (%)	≥87.0
Estragole(%)	≤5.0
cis-Anethole(%)	≤0.5
P-Anisaldehyde	≤0.5
Solubility in Alcohol(25℃)	1ml sample clearly soluble in 3ml ethyl alcohol of 90%(v/v).
Shelf Life	24 Months
Packing	200kg/plastic drum
Storage Condition	To be stored in cool dry place, no open air storage.
Executive Standard	GB 1886.140-2015 Food additive Oil of star anise
Revision Date	January 1, 2016

上海浦杰香料有限公司

Shanghai Pu-Jie Fragrance Co., Ltd.

生产地址：上海市奉贤区新申工业区新林公路 559 号

Factory Add: No. 559 Xinlin Road, Xinshen Economic Area, Fengxian District, Shanghai 201416 PRC