ICS 号 71.100.99

CCS X44

团　　体　　标　　准

T/CAFFCI 121—2026

食品用香料推荐使用期限管理指南

2026-11-10 发布　　2026-11-10 实施

中国香料香精化妆品工业协会　发布

前　言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则起草。

本标准由中国香料香精化妆品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：凯爱瑞食品（上海）有限公司、帝斯曼-芬美意、广州市名花香料有限公司、江苏宏邦化工科技有限公司、万华化学集团股份有限公司、铭康香料有限公司、山东天博食品配料有限公司、北京味食源食品科技有限责任公司、波顿香料股份有限公司、长谷川香料（上海）有限公司、格林生物科技股份有限公司、广州市百花香料股份有限公司、国际香料（中国）有限公司、华宝香精股份有限公司、罗伯特香精香料（北京）有限公司、山东吉田香料股份有限公司、四川味欣生物科技股份有限公司、天津春发生物科技集团有限公司、通标标准技术服务有限公司。

本标准主要起草人：王杰红、杜鑫淼、蒋敏，彭慧倩、李坤健、袁明琳、吕丽、张金宝、宿林、韩分分、刘青飞、王好朋、李秉业、王方方、王晓杰、朱兴旺、宁岳雄、雍蓉、张静静，范亚新、董继罗、呼旭侠、康磊、奚海燕、李展鹏、盛宝斌、董学贤、蒲天燕、何金龙、毕燕芳、杨敏、穆阳、刘宜嵩。

中国香料香精化妆品工业协会
CHINA ASSOCIATION OF FRAGRANCE FLAVOUR AND COSMETIC INDUSTRIES
CAFFCI

食品用香料推荐使用期限管理指南

1 范围

本标准适用于食品用香精生产企业对食品用天然香味物质和食品用合成香料的推荐使用期限（日期）的管理指南。

本标准包括术语和定义、管理要求。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

《食品安全国家标准 食品用香料通则》（GB 29938）

《食品保质期确定指南》（GB/T 47141-2026）

3 术语和定义

中国香料香精化妆品工业协会
CHINA ASSOCIATION OF FRAGRANCE FLAVOUR AND COSMETIC INDUSTRIES
CAFFCI

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品用天然香味物质 Natural flavoring substance

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，也可称为食品用天然单体香料。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。

3.2 食品用合成香料 Synthetic flavor substance

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。

3.3 贮存条件 Storage condition

即在放置时为保证固有品质的稳定性而需要的温度、湿度、光照等环境条件。

3.4 保质期 Shelf Life

在标明的贮存条件下保持品质的期限。