

FLAVOR
INGREDIENTS
2020

芬美意食用香原料目录



INNOVATIVE CRAFTSMANSHIP IN FRAGRANCES, TASTE AND BEYOND

FAMILY OWNED, FOUNDED IN GENEVA, 1895



酒

- 944085 精制杂醇油
- 978907 超临界萃取朗姆酒提取物
- 992458 威士忌/ 三乙酸甘油酯净油
- 927198 白康酿克油

浆果

- 921271 勃艮第黑醋栗芽净油
- 921299 黑加仑挥发性香气提取物
- 917865 陈化布枯油
- 943761 覆盆子醇化物
- 943800 覆盆子挥发性香气提取物
- 983546 草莓提取物

烘焙

- 925005 蜂蜡净油
- 924605 蜂蜡蜂巢净油
- 915054 暹罗安息香香基
- 915072 暹罗安息香树脂
- 915034 苏门答腊安息香树脂
- 982450 软质小麦麸皮净油
- 983989 红糖挥发性香气提取物
- 959969 蜂蜜挥发性香气提取物
- 953414 赖百当净油
- 951402 麦芽挥发性香气提取物
- 968239 防风根净油
- 968188 防风根精油
- 981877 泥煤谷物挥发性香气提取物
- 971717 秘鲁香脂精油
- 971716 秘鲁香脂树脂
- 983588 苏合香脂含乙醇
- 983834 苏合香脂
- 220951 天然配制吐鲁香脂

可可

- 927106 可可醇化物 62
- 927105 可可提取物 50 二丙二醇
- 927116 可可提取物 50 二丙二醇 不含乙醇
- 927114 可可提取物 / 丙三醇
- 918827 可可提取物 / 丙三醇 不含乙醇
- 927119 纯可可提取物
- 927133 可可提取物(整豆去皮碾压)
- 927113 可可酊 / 丙二醇

咖啡

- 918872 咖啡醇化物
- 918885 阿拉比卡咖啡提取物
- [NEW](#) 918977 水溶性咖啡提取物
- [NEW](#) 918906 咖啡可挥发性香气提取物
- 918868 超临界萃取桑多斯咖啡提取物
- 918857 超临界萃取咖啡提取物

柑橘

- [NEW](#) 946979 5倍圆柚油
- [NEW](#) 946946 脱色圆柚油
- [NEW](#) 985950 圆柚萜
- [NEW](#) 926528 橘创绿桔油食品级
- [NEW](#) 956815 4倍绿桔油
- [NEW](#) 986156 绿桔萜
- [NEW](#) 926535 橘创5倍柠檬油食品级
- [NEW](#) 926520 橘创16倍柠檬油食品级
- [NEW](#) 926521 橘创25倍柠檬油食品级
- [NEW](#) 925646 3倍柠檬果汁油
- [NEW](#) 925661 4倍柠檬油
- [NEW](#) 925589 5倍柠檬油
- [NEW](#) 925615 10倍柠檬油
- [NEW](#) 925593 除萜柠檬油

NEW	985462	柠檬蒾
NEW	987333	特创4倍柠檬油食品级
NEW	926512	橘创2倍白柠檬油食品级
NEW	955265	5倍白柠檬油
NEW	926469	橘创5倍大溪地白柠檬油食品级
NEW	986056	白柠檬油蒾
NEW	987423	特创4倍橘子油食品级
NEW	968402	甜橙蒾基物
NEW	926477	橘创5倍甜橙油食品级
NEW	926440	橘创10倍甜橙油食品级
NEW	926444	橘创20倍甜橙油食品级
NEW	926437	橘创60倍甜橙油食品级
NEW	968424	3倍甜橙果汁油
NEW	968457	10倍甜橙果汁油
NEW	968392	10倍甜橙油
NEW	968724	40倍脱色甜橙油食品级
NEW	974771	脱色甜橙油
	968509	苦橙油
NEW	968726	去倍半蒾烯甜橙油食品级
NEW	986243	橘创甜橙甜橙油食品级蒾食品级
NEW	987442	特创4倍甜橙油
NEW	968374	5倍瓦伦西亚甜橙油
NEW	968442	脱色瓦伦西亚甜橙油
NEW	968366	脱色5倍瓦伦西亚甜橙油
NEW	926524	橘创红橘油食品级
NEW	984692	4倍克拉沃橘子油
NEW	986467	克拉沃橘子蒾食品级
NEW	984678	5倍红橘油
NEW	984710	脱色5倍橘子油
NEW	986470	红橘蒾

花香

908840	黄葵籽净油
944945	金雀花净油 又名鹰爪豆净油
920941	金合欢净油
920945	天然配制金合欢净油
919030	蓝色洋甘菊精油
919099	罗马洋甘菊精油
941302	蜡菊净油
945686	埃及香叶精油
952147	大花茉莉净油
952145	秋茉莉净油
952155	埃及大花茉莉净油
952657	超临界萃取埃及大花茉莉提取物
952605	小花茉莉净油
952154	中国小花茉莉净油
960019	含羞草净油
960012	摩洛哥含羞草净油
966689	苦橙花精油
966805	摩洛哥橙花精油
942780	摩洛哥甜橙花净油
950335	鸢尾精油75鸢尾酮
950128	鸢尾精油8鸢尾酮
950121	鸢尾精油15鸢尾酮
950123	鸢尾提取物
950124	鸢尾凝脂净油
950289	新鸢尾精油8鸢尾酮
950290	新鸢尾精油15鸢尾酮
NEW 950342	新鸢尾精油75鸢尾酮
NEW 969340	桂花净油
NEW 972064	巴拉圭橙叶精油
979489	巴拉圭玫瑰精油
979692	玫瑰精油
979195	摩洛哥玫瑰净油
979352	土耳其玫瑰净油
984596	马达加斯加万寿菊精油
984603	天然万寿菊食用香基
991518	紫罗兰叶净油
991725	埃及紫罗兰叶净油

薄荷和药草

981593	香紫苏净油
981532	压榨香紫苏精油
956953	甘牛至精油
NEW 960073	配制美国椒样薄荷油
NEW 960067	博尔德椒样薄荷油
NEW 983169	喀斯喀特椒样薄荷油
957582	留兰香净油
978969	超临界萃取迷迭香提取物
940119	龙蒿精油
989909	缬草精油

其他植物

921588	北美香柏叶精油
935880	云木香精油
984310	接骨木花净油
944375	精馏格蓬精油
944451	格蓬提纯提取物
944459	超临界萃取格蓬提取物
946843	番石榴挥发性头香提取物
956882	芒果挥发性头香提取物957202
957201	巴拉圭茶净油 / 丙二醇食品级
967844	乳香精油
967875	乳香树脂
940013	梨挥发性香气提取物
991252	超临界萃取香根提取物

植物提取甜味剂

NEW	987519	罗汉果提取物罗汉果甜苷40
NEW	987698	罗汉果提取物罗汉果甜苷50
NEW	987699	罗汉果提取物罗汉果甜苷55
NEW	946738	甜菊糖苷 SG95 REB A 50
NEW	946736	甜菊糖苷 SG95 REB A 60
NEW	946001	甜菊糖苷 SG95 REB A 80
NEW	983401	甜菊糖苷 SG95 REB A 97
NEW	946012	甜菊糖苷 SG95 REB A 99
NEW	946018	甜菊糖苷 SG95 REB C 90
NEW	946019	甜菊糖苷 SG95 REB D 95

辛香

920370	超临界萃取小豆蔻提取物(青豆)
920372	危地马拉小豆蔻精油
922549	芹菜籽油
919413	超临界萃取肉桂皮香基
928143	芫荽籽油
942366	葫芦巴净油
942402	印度葫芦巴净油
942403	葫芦巴胶
946417	超临界萃取姜提取物
944991	超临界萃取杜松子提取物
962741	没药净油
962728	没药精油
962731	没药油
962118	肉豆蔻精油(低黄樟素)
974611	超临界萃取四川花椒提取物
974642	超临界萃取白花椒提取物(澄清)
911558	超临界萃取大茴香提取物

茶

987529	超临界萃取红茶提取物
987518	锡兰茶挥发性香气提取物
987528	超临界萃取绿茶提取物

香草

989929	10倍香荚兰豆提取物
990067	20倍香荚兰豆提取物
989972	波旁香荚兰豆提取物(0.3千克豆当量)
989934	波旁香荚兰豆油脂提取物(2.2千克豆当量)
989949	超临界萃取有机波旁香荚兰豆提取物
990044	超临界萃取波旁香荚兰豆净油提取物
990065	波旁香荚兰豆酊(0.2千克豆当量)
990098	超临界萃取扁叶香荚兰豆提取物
989947	超临界萃取塔希提香荚兰豆提取物
990068	超临界萃取塔希提香荚兰豆净油提取物
990103	香荚兰豆提取香兰素95%

食用单体分子原料

943881	呋喃酮	焦糖香
943892	呋喃酮15丙二醇	焦糖香
943891	呋喃酮甲醚	焦糖香
944631	丁位己内酯	焦糖香
959750	2-庚酮	乳酪香
935104	2-壬酮	乳酪香
958910	2-辛酮	乳酪香
959461	2-十一酮	乳酪香
906954	壬醛	柑橘香
907163	十一醛	柑橘香
907771	甲基壬乙醛	柑橘香
966372	二氢薄荷内酯10三醋酸甘油酯	椰香
967340	丁位壬内酯	椰香
935451	丁位辛内酯	椰香
914504	丁位癸内酯	奶油香
935405	丁位十二内酯	奶油香
987090	丁位十四内酯	奶油香
989580	丁位十一内酯	奶油香
959910	2-十五酮	油脂香
959922	2-十三酮	油脂香
937501	甲位突厥酮食品级	花香
964898	二氢茉莉酮酸甲酯食品级	花香
949828	甲基紫罗兰酮	花香
963264	2-甲基己酸	果香
971310	2-戊酮	果香

940978	3-辛酮	果香
911125	[s1]-甲氧基-3-庚硫醇三醋酸甘油酯	果香
911129	乙酸3-巯基庚酯三醋酸甘油酯	果香
937450	突厥烯酮	果香
937451	突厥烯酮纯净版	果香
939697	乙位突厥酮	果香
969380	西番莲硫醚50柠檬酸三乙酯	果香
NEW	053695 T 朗姆醚香基	果香
NEW	053695 T 朗姆醚香基	果香
NEW	966485 新甲基橙皮苷二氢查尔酮	甜味剂
NEW	981971 鲜咸修饰剂 80	口感修饰
NEW	980622 甜咸修饰剂	口感修饰

食用天然单体原料

943910	天然呋喃酮	焦糖香
956990	天然马索亚内酯	椰香
972375	天然苯乙醇	花香
901965	天然乙酸苯乙酯	花香
940020	美国天然梨醇酯	果香
925001	天然叶醇	青香
925002	天然乙酸叶醇酯	青香
925003	天然丁酸叶醇酯	青香
925004	天然己酸叶醇酯	青香
947821	天然己醛	青香
947867	天然反-2-己烯醛	青香
947886	天然反-2-己烯醇	青香
958031	天然3-巯基-2-丁酮 10 天然植物油	肉香

天然原料加工工艺

SFE: 超临界流体萃取

二氧化碳超临界萃取技术利用二氧化碳的特殊属性：即在其临界温度30度和临界压力7.3Mpa时发生液化成为液体，从而形成载体萃取出天然物质中的可低温保留的天然成分。这种技术属于高端的萃取技术，稳定而可持续，同时它对于工作人员和环境都十分安全。

Naturome 挥发性香气提取物

将蒸馏或水蒸气蒸馏的水果，半干型天然品的挥发性气味加以恢复。工艺条件的设定用来完成和补全原始物质在加工中耗损的挥发性物质。根据欧盟食用香精法规 EC 1334/2008, 挥发性香气提取物可用于天然产品加香。

Essential Oil 精油

通过用水直接加入或者水蒸气蒸馏天然物质而获得的物质。
精油是通过物理方式对上述物质进行水油分离而获得的油性物质。

Alcoholate 醇化物

天然物通过与水醇混合后经过蒸馏而获得的物质。

Tincture / Infusion 酏/浸提

传统的浸泡法，将天然品浸泡在水醇混合液中，用热处理方法得到的物质称为“浸提物”，用冷处理方式得到的物质称为“酏”。在这种加工工艺中，最终产品含有酒精。

Concrete, Resinoid, Oleoresin 浸膏，树脂，油树脂

取自于天然物质初始的挥发性溶剂萃取物。

Absolute 净油

从浸膏或者树脂的初始溶剂萃取物中通过乙醇提纯后获得的物质。

Extract 提取物

天然物质通过初始的非挥发性溶剂萃取获得的物质

Tetrarome® 特创4倍

从初始冷榨或冷磨柑橘油中萃取其富含的醛类部分的柑橘油。

Citronova® 橘创

为柑橘油设计特别的设备用于蒸馏工艺中，从而保留柑橘油在普通的蒸馏过程中容易丧失的原始风味。

食用香原料 - 2019年12月

www.firmenich.com