



中华人民共和国国家标准

GB 1886.35—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 山苍子油

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 11424—2008《山苍子(精)油》中的食品添加剂部分。

本标准与 GB/T 11424—2008 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 山苍子油”。

食品安全国家标准

食品添加剂 山苍子油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从山苍子(*Litsea cubeba Pers.*)的鲜果中提取的食品添加剂山苍子油。

2 技术要求

2.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	浅黄色至黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	流动液体	
香气	类似柠檬醛的特征香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
相对密度(20℃/20℃)	0.880~0.905	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.480 0~1.490 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	+3°~+12°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1体积试样混溶于3体积90%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
柠檬醛(橙花醛+香叶醛)含量,ω/%	≥ 66.0	附录 A
注:山苍子油因含大量柠檬醛,在空气中干燥后易自燃。		

附 录 A
柠檬醛含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪:按 GB/T 11538—2006 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱:毛细管柱。

A.1.3 检测器:氢火焰离子化检测器。

A.2 测定方法

面积归一化法:按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

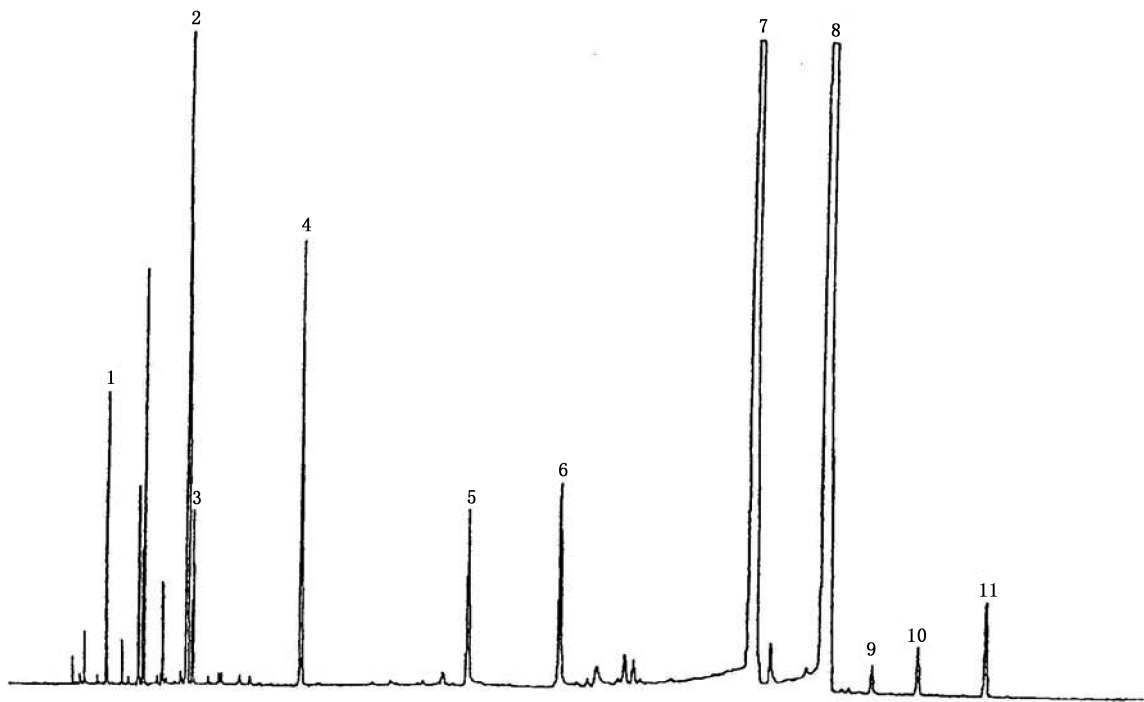
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂山苍子油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附录 B
食品添加剂山苍子油气相色谱图
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂山苍子油气相色谱图

食品添加剂山苍子油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1 —— α -蒎烯；
- 2 —— 苧烯；
- 3 —— 1,8-桉叶素；
- 4 —— 2-甲基-2-己烯-6-酮；
- 5 —— 香茅醛；
- 6 —— 芳樟醇；
- 7 —— 橙花醛；
- 8 —— 香叶醛；
- 9 —— 香茅醇；
- 10 —— 橙花醇；
- 11 —— 香叶醇。

图 B.1 食品添加剂山苍子油气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30 m，内径 0.25 mm。

- B.2.2 固定相:聚乙二醇。
 - B.2.3 膜厚:0.25 μm 。
 - B.2.4 色谱炉温度:线性程序升温从 70 $^{\circ}\text{C}$ ~250 $^{\circ}\text{C}$,速率 2 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。
 - B.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
 - B.2.6 检测器温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
 - B.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
 - B.2.8 载气:氮气。
 - B.2.9 载气流速:1 mL/min。
 - B.2.10 进样量:约 0.3 μL 。
 - B.2.11 分流比:100 : 1。
-