



中华人民共和国国家标准

GB 1886.139—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 百里香酚

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

食品安全国家标准

食品添加剂 百里香酚

1 范围

本标准适用于以天然萘类含氧化合物或其他原料,经化学反应制得的食品添加剂百里香酚(又名麝香草酚)。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

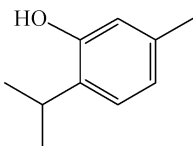
2.1 化学名称

5-甲基-2-异丙基苯酚

2.2 分子式

$C_{10}H_{14}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

150.22(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	白色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	结晶或结晶性粉末	
香气	具有强烈的甜药香、香(药)草香、浓郁的芳香香气	GB/T 14454.2

3.2 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
溶解度(25℃)	1 g 试样全溶于 3 mL 80%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
百里香酚含量, $w/\%$	\geq 98.0	附录 A
熔点/℃	\geq 49.0	GB/T 14457.3

附 录 A
百里香酚含量的测定

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

试样制备:称取试样 1 g 溶于 10 mL 95%(体积分数)乙醇中,摇匀备用。

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

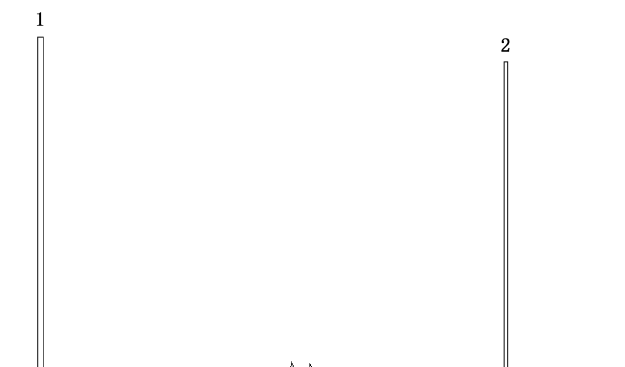
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂百里香酚气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂百里香酚气相色谱图
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂百里香酚气相色谱图

食品添加剂百里香酚气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1——乙醇(溶剂);
 2——百里香酚。

图 B.1 食品添加剂百里香酚气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.32 mm。
B.2.2 固定相:硝基对苯二酸改性的聚乙二醇。
B.2.3 膜厚:0.5 μm 。
B.2.4 色谱炉温度:线性程序升温从 80 $^{\circ}\text{C}$ ~240 $^{\circ}\text{C}$,速率 4 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。
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:1 μL 。
B.2.11 分流比:30 : 1。