

中华人民共和国国家标准

GB 1886.146—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 δ -十二内酯

2015-09-22 发布 2016-03-22 实施

中 华 人 民 共 和 国 _{发 布} 国家卫生和计划生育委员会

食品安全国家标准 δ -十二内酯

1 范围

本标准适用于食品添加剂 δ-十二内酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

δ-十二内酯

2.2 分子式

 $C_{12}\,H_{22}\,O_2$

2.3 结构式

2.4 相对分子质量

198.31(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 无色至黄色 悠景长黑玉块鱼等中		将试样置于比色管内,用目测法观察	
状态	液体	付 风杆直丁 比巴 目 內 , 用 日 侧 伝 观 条	
香气	具有椰子-果香香气,稀释时有黄油样香气	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	
δ-十二内酯含量,ω/%	\geqslant	98.0	GB/T 11538	
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq	8.0	GB/T 14455.5	
折光指数(20℃)		1.458~1.461	GB/T 14454.4	
相对密度(25 ℃/25 ℃)		0.942~0.950	GB/T 11540	
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)		278.0~286.0	GB/T 14455.6ª	
^a 计算结果不需减去酸值。				