



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.208—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 乙基麦芽酚

2016-08-31 发布

2017-01-01 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 12487—2010《食品添加剂 乙基麦芽酚》。

本标准与 GB 12487—2010 相比,主要变化如下:

- “组织状态:粉末状、针状或粒状结晶”改为“状态:结晶性粉末”;
- “气味:具有水果样焦甜香气,无杂气”改为“香气:焦糖香气,稀释后具有甜的水果样香气”;
- 熔点(℃)由“89.0~92.0”改为“89.0~93.0”;
- 删除了“灼烧残渣”、“砷”及“重金属”指标。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 乙基麦芽酚

### 1 范围

本标准适用于以糠醛为原料经化学反应制得的食品添加剂乙基麦芽酚。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

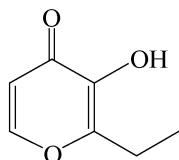
#### 2.1 化学名称

3-羟基-2-乙基-4-吡喃酮

#### 2.2 分子式

C<sub>7</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

140.14(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	
状态	结晶性粉末	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
香气	焦糖香气,稀释后具有甜的水果样香气	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
乙基麦芽酚含量, $w/\%$ $\geqslant$	99.5	附录 A
熔点/ $^{\circ}\text{C}$	89.0~93.0	GB/T 14457.3
水分, $w/\%$ $\leqslant$	0.30	GB/T 6283

附录 A  
乙基麦芽酚含量的测定

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

面积归一化法:按 GB/T 11538—2006 中 10.4 测定含量。

试样制备:称取试样 1.25 g 溶于 25 mL 无水乙醇中,摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

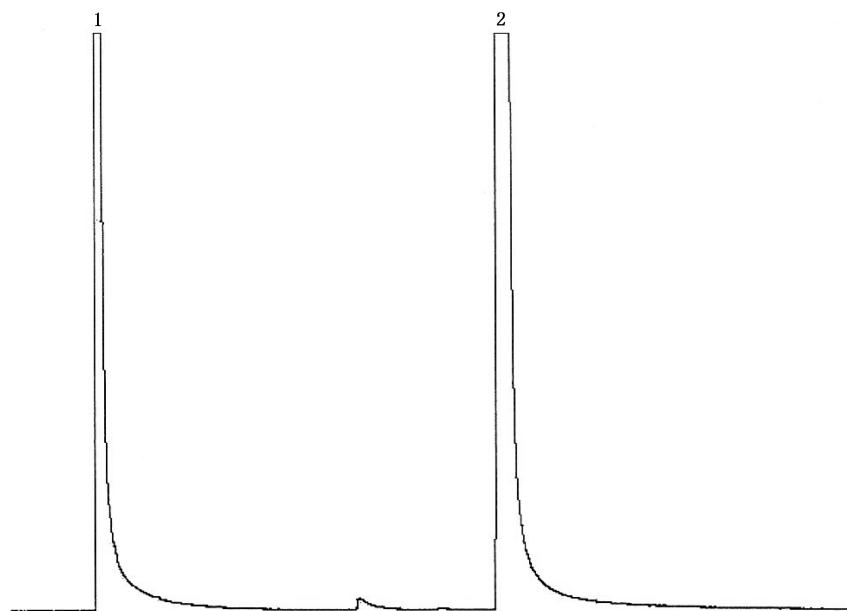
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂乙基麦芽酚气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附录 B**  
**食品添加剂乙基麦芽酚气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂乙基麦芽酚气相色谱图**

食品添加剂乙基麦芽酚气相色谱图见图 B.1。



说明：

1——乙醇(溶剂)；

2——乙基麦芽酚。

**图 B.1 食品添加剂乙基麦芽酚气相色谱图**

**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：(5%苯基)-二甲基吡唑啉酮。

**B.2.3** 膜厚：0.25  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4** 色谱炉温度：110  $^{\circ}\text{C}$  恒温。

**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:30 mL/min。

**B.2.10** 进样量:0.5  $\mu$ L。

**B.2.11** 分流比:50 : 1。

---