



中华人民共和国国家标准

GB 1886.274—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花油

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

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从杭白菊(*Dendranthema morifolium* 或 *Chrysanthemum morifolium*)花中制得的食品添加剂杭白菊花油。

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 | 绿黄色至浅棕色 | 将试样置于比色管内,用目测法观察 |
| 状 态 | 液体 | |
| 香 气 | 杭白菊花特征香气 | GB/T 14454.2 |

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注: 食品添加剂杭白菊花油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

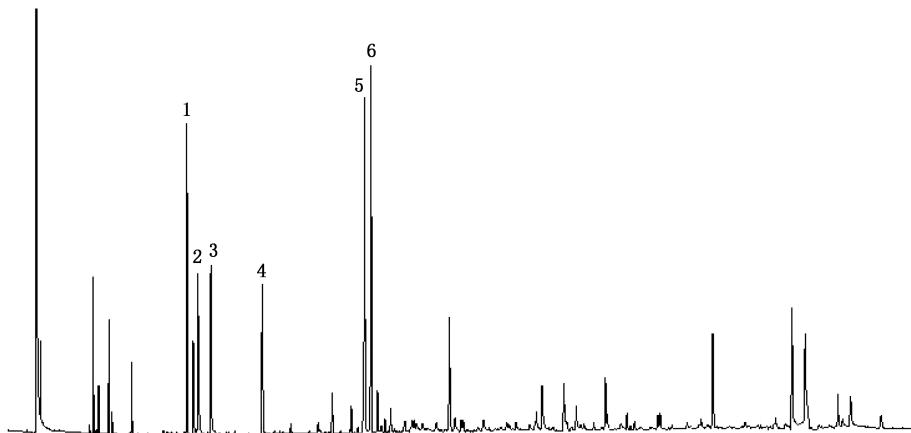
表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|---------------------|-------------------------------------|--------------|
| 相对密度(25 °C / 25 °C) | 0.936~1.000 | GB/T 11540 |
| 折光指数(20 °C) | 1.490~1.523 | GB/T 14454.4 |
| 溶混度(20 °C) | 1 体积试样混溶于 3 体积 95% (体积分数)乙醇中, 呈澄清溶液 | GB/T 14455.3 |
| 酸值(以 KOH 计)/(mg/g) | ≤ 50 | GB/T 14455.5 |
| 酯值(以 KOH 计)/(mg/g) | ≥ 50 | GB/T 14455.6 |

附录 A
食品添加剂杭白菊花油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

A.1 食品添加剂杭白菊花油气相色谱图

食品添加剂杭白菊花油气相色谱图见图 A.1。



说明：

- 1——莰酮；
- 2——异龙脑；
- 3—— α -松油醇；
- 4——乙酸龙脑酯；
- 5—— α -姜黄烯；
- 6——2-甲基-5-(1,5-二甲基-4-己烯基)-1,3-环己二烯。

图 A.1 食品添加剂杭白菊花油气相色谱图

A.2 操作条件

- A.2.1 柱：毛细管柱，长 30 m，内径约 0.32 mm。
- A.2.2 固定相：(5%苯基)-甲基聚硅氧烷。
- A.2.3 膜厚：0.25 μm 。
- A.2.4 色谱炉温度：线性程序升温从 60 $^{\circ}\text{C}$ 至 250 $^{\circ}\text{C}$ ，速率 2.5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ，最后在 250 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 15 min。
- A.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.6 检测器温度：280 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.7 检测器：氢火焰离子化检测器。
- A.2.8 载气：氮气。
- A.2.9 载气流速：1 mL/min。
- A.2.10 进样量：0.2 μL 。
- A.2.11 分流比：100 : 1。