



中华人民共和国国家标准

GB 1886.284—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 覆盆子酮(又名悬钩子酮)

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 覆盆子酮(又名悬钩子酮)

1 范围

本标准适用于由丁酮醇和苯酚、或对羟基苯甲醛(或大茴香醛)和丙酮为原料制得的食品添加剂覆盆子酮(又名悬钩子酮)。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

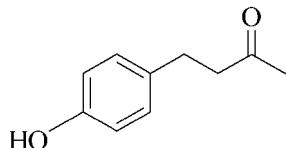
2.1 化学名称

4-(对羟基苯基)-2-丁酮

2.2 分子式

C₁₀H₁₂O₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

164.20(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
状态	针状或颗粒状结晶	观察
香气	甜的果香,带有覆盆子酱样温和香气	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
覆盆子酮含量, $w/\%$	≥ 98.0	附录 A
熔点/°C	≥ 82.0	GB/T 14457.3

附录 A
覆盆子酮含量的测定

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:称取本品 1 g 溶于 10 mL 95% (体积分数)乙醇中,摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

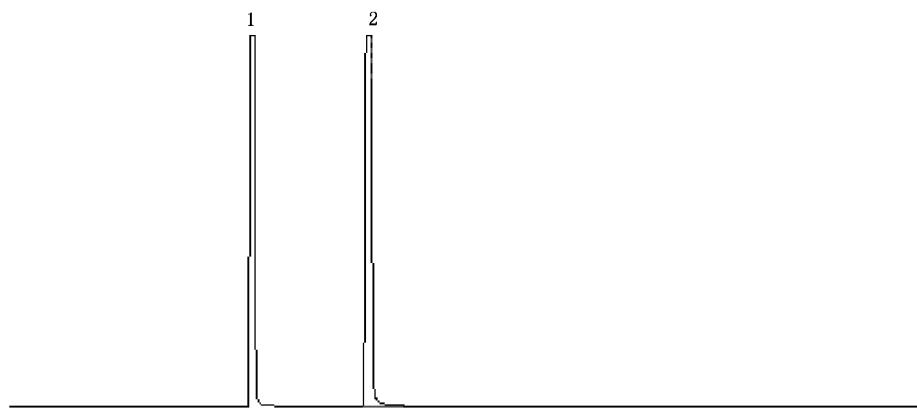
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂覆盆子酮气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂覆盆子酮气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂覆盆子酮气相色谱图

食品添加剂覆盆子酮气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1——乙醇(溶剂)；
 2——覆盆子酮。

图 B.1 食品添加剂覆盆子酮气相色谱图

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：100%甲基聚硅氧烷。

B.2.3 膜厚：0.25 μm。

B.2.4 色谱炉温度：220 °C 恒温。

B.2.5 进样口温度：250 °C。

B.2.6 检测器温度：280 °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 柱前压：100 kPa。

B.2.10 进样量：0.2 μL。

B.2.11 分流比：60 : 1。