



中华人民共和国国家标准

GB 28346—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 肉桂醛

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部发布

食品安全国家标准

食品添加剂 肉桂醛

1 范围

本标准适用于由苯甲醛或肉桂油为原料制得的食品添加剂肉桂醛。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

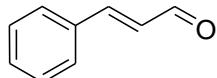
2.1 化学名称

3-苯基-2-丙烯醛

2.2 分子式

C₉H₈O

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

132.16(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	淡黄色至黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	强烈的肉桂香气	GB/T 14454.2

3.2 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
肉桂醛含量, w/%	≥ 98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 10.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.619~1.625	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	1.046~1.053	GB/T 11540

附录 A

肉桂醛含量的测定

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。

A. 3 重复性及结果表示

按GB/T 11538—2006中11.4规定执行。

食品添加剂肉桂醛典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

附录 B

食品添加剂肉桂醛典型气相色谱图

(面积归一化法)

B. 1 食品添加剂肉桂醛典型气相色谱图

食品添加剂肉桂醛典型气相色谱图见图B.1。

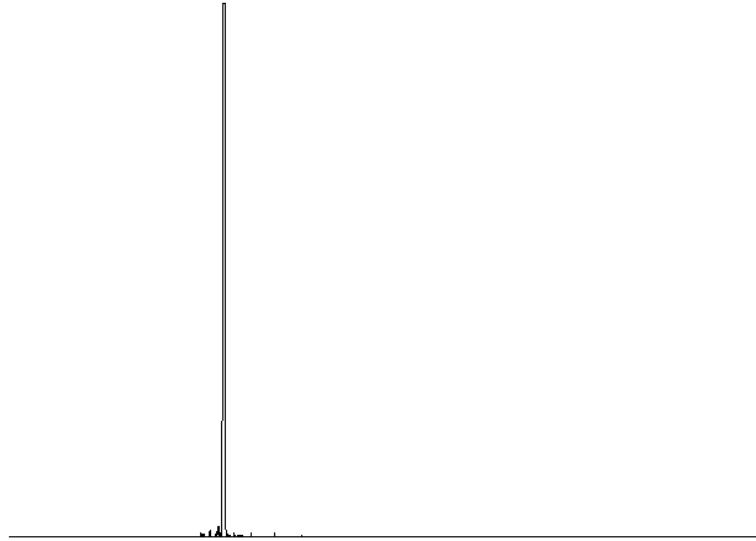


图 B. 1 食品添加剂肉桂醛典型气相色谱图

B. 2 操作条件

- B. 2. 1 柱：毛细管柱，长30m，内径0.32mm。
- B. 2. 2 固定相：(5%苯基)甲基聚硅氧烷。
- B. 2. 3 膜厚：0.25μm。
- B. 2. 4 色谱炉温度：220℃恒温。
- B. 2. 5 进样口温度：250℃。
- B. 2. 6 检测器温度：250℃。
- 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：约30mL/min。
- B. 2. 10 进样量：0.2μL。
- B. 2. 11 分流比：1/75。