



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.269—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 黄芥末提取物

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 黄芥末提取物

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从芥菜(*Brassica* spp.)籽中制得的食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)。

### 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	无色至淡黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状 态	液体	
香 气	辛辣、尖刺气息	GB/T 14454.2

#### 2.2 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
相对密度(25 °C/25 °C)	1.008~1.019	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.524~1.534	GB/T 14454.4
异硫氰酸烯丙酯含量,w/%	≥ 93	附录 A

**附录 A**  
**异硫氰酸烯丙酯含量的测定**

**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**

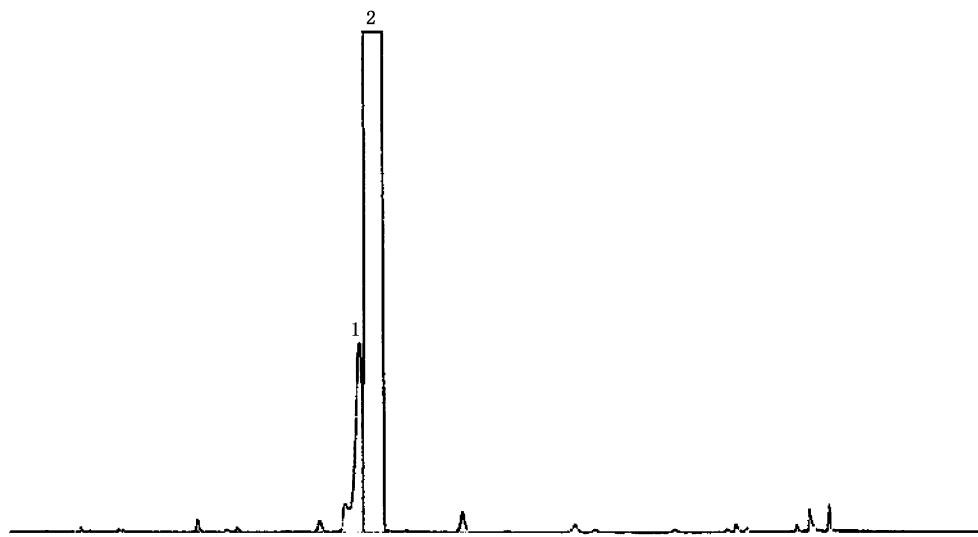
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附录 B**  
**食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图**

食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1——硫氰酸烯丙酯;  
 2——异硫氰酸烯丙酯。

**图 B.1 食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)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-甲基聚硅氧烷。

**B.2.3** 膜厚:0.25  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4** 色谱炉温度:40  $^{\circ}\text{C}$  恒温 1 min,然后线性程序升温从 40  $^{\circ}\text{C}$  至 70  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 5  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;在 70  $^{\circ}\text{C}$  恒温 1 min,再线性程序升温从 70  $^{\circ}\text{C}$  至 235  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 8  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;最后在 235  $^{\circ}\text{C}$  恒温 2 min。

**B.2.5** 进样口温度:210  $^{\circ}\text{C}$ 。

**B.2.6** 检测器温度:300  $^{\circ}\text{C}$ 。

**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** 柱前压:100 kPa。

**B.2.10** 进样量:0.2  $\mu\text{L}$ 。

**B.2.11** 分流比:45 : 1。