



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.272—2016

## 食品安全国家标准 食品添加剂 大蒜油

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 大蒜油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从大蒜(*Allium sativum* L.)鳞茎中制得的食品添加剂大蒜油。

### 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	黄色至橘红色	
状态	液体	将试样置于比色管内,用目测法观察
香气	大蒜特有的强烈的刺激气味	GB/T 14454.2

#### 2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注: 食品添加剂大蒜油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

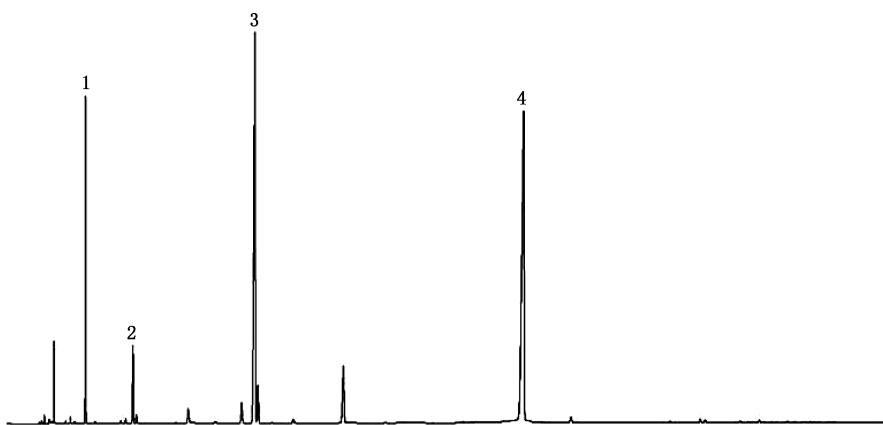
表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(25 ℃/25 ℃)	1.050~1.120	GB/T 11540
折光指数(20 ℃)	1.550~1.590	GB/T 14454.4

附录 A  
食品添加剂大蒜油气相色谱图及操作条件  
(面积归一化法)

#### A.1 食品添加剂大蒜油气相色谱图

食品添加剂大蒜油气相色谱图见图 A.1。



说明：

- 1——二烯丙基硫醚；
- 2——甲基烯丙基二硫醚；
- 3——二烯丙基二硫醚；
- 4——二烯丙基三硫醚。

图 A.1 食品添加剂大蒜油气相色谱图

#### A.2 操作条件

**A.2.1** 柱：毛细管柱；长 30 m，内径约 0.25 mm。

**A.2.2** 固定相：聚乙二醇 20 000。

**A.2.3** 膜厚：0.25  $\mu\text{m}$ 。

**A.2.4** 色谱炉温度：100  $^{\circ}\text{C}$  恒温 2 min；然后线性程序升温从 100  $^{\circ}\text{C}$  ~ 150  $^{\circ}\text{C}$ ，速率 2.5  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ；再从 150  $^{\circ}\text{C}$  ~ 200  $^{\circ}\text{C}$ ，速率 6  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ；最后在 200  $^{\circ}\text{C}$  恒温 15 min。

**A.2.5** 进样口温度：230  $^{\circ}\text{C}$ 。

**A.2.6** 检测器温度：250  $^{\circ}\text{C}$ 。

**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** 柱前压：103.42 kPa。

**A.2.10** 进样量：0.1  $\mu\text{L}$ 。

**A.2.11** 分流比：100 : 1。