



中华人民共和国国家标准

GB 1886.277—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 树兰花油

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 树兰花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从新鲜的或干的树兰(*Aglaia odorata*)花中制得的食品添加剂树兰花油。

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	浅棕色至棕色	
状态	液体	将试样置于比色管内,用目测法观察
香气	树兰花的某些特征香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注: 食品添加剂树兰花油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

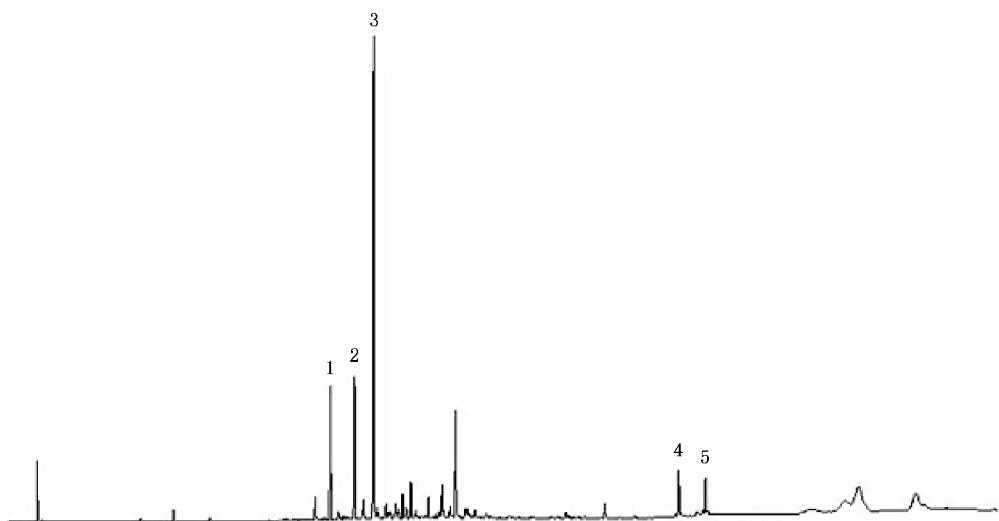
表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(20 ℃/20 ℃)	0.896~0.962	GB/T 11540
折光指数(20 ℃)	1.470~1.508	GB/T 14454.4
旋光度(20 ℃)	-15°~-4°	GB/T 14454.5
溶混度(20 ℃)	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) ≤	60	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g) ≥	8	GB/T 14455.6

附录 A
食品添加剂树兰花油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

A.1 食品添加剂树兰花油气相色谱图

食品添加剂树兰花油气相色谱图见图 A.1。



说明：

- 1——古巴烯；
- 2—— β -石竹烯；
- 3—— α -石竹烯；
- 4——亚麻酸甲酯；
- 5——亚麻酸乙酯。

图 A.1 食品添加剂树兰花油气相色谱图

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 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ，然后在 250 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 20 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 μ L。

A.2.11 分流比:100 : 1。
