



中华人民共和国国家标准

GB 1886.200—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)

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

前　　言

本标准代替 GB 11959—2008《食品添加剂 香叶(精)油》。

本标准与 GB 11959—2008 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)”;

——香叶醇含量由“5.0~12.0”改为“2.0~12.0”。

食品安全国家标准

食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国的香叶(*Pelargonium graveolens* Hers.)的新鲜茎、叶中提取的食品添加剂香叶油(又名玫瑰香叶油)。

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	绿黄色或琥珀色	
状 态	流动液体	将试样置于比色管内,用目测法观察
香 气	薄荷样香韵和玫瑰样香气	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(20 ℃/20 ℃)	0.882~0.899	GB/T 11540
折光指数(20 ℃)	1.460~1.472	GB/T 14454.4
旋光度(20 ℃)	-14.0°~-7.0°	GB/T 14454.5
溶混度(20 ℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 70% (体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) ≤	10.0	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	50~80	GB/T 14455.6
羰值	≤ 58	GB/T 14454.13—2008 中第一法
特征组分含量,w/%	香茅醇	32.0~43.0
	香叶醇	2.0~12.0
		附录 A

附录 A
特征组分含量的测定

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

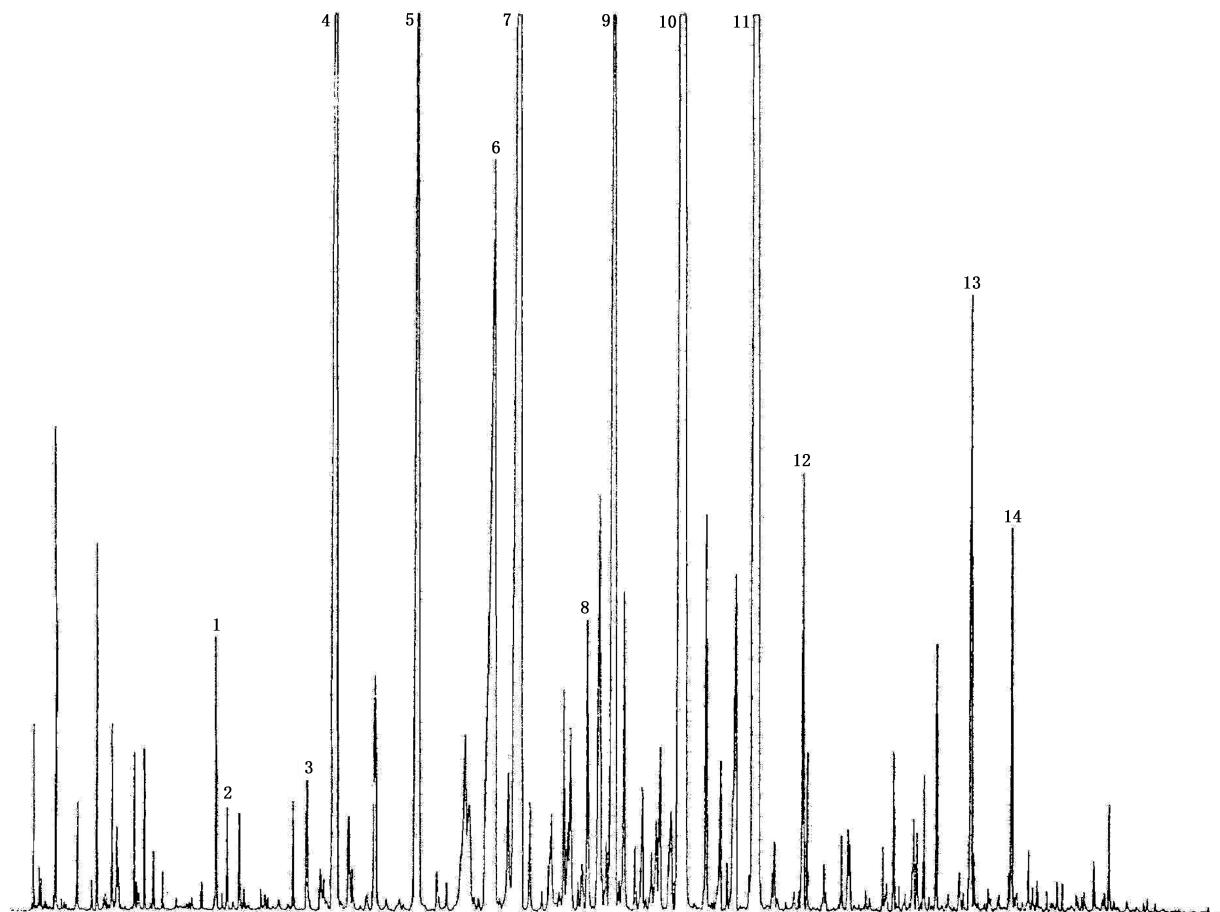
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂香叶油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂香叶油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂香叶油气相色谱图

食品添加剂香叶油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1——顺式玫瑰醚；
- 2——反式玫瑰醚；
- 3——薄荷酮；
- 4——异薄荷酮；
- 5——芳樟醇；
- 6——愈疮木二烯；
- 7——甲酸香茅酯；

- 8—— α -松油醇；
- 9——甲酸香叶酯；
- 10——香茅醇；
- 11——香叶醇；
- 12——丁酸香叶酯；
- 13——惕各酸香叶酯；
- 14——惕各酸苯乙酯。

图 B.1 食品添加剂香叶油气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 50 m,内径 0.25 mm。
 - B.2.2** 固定相:聚乙二醇 20 000。
 - B.2.3** 膜厚:0.25 μm 。
 - B.2.4** 色谱炉温度:线性程序升温从 65 °C 至 230 °C,速率 2 °C /min。
 - B.2.5** 进样口温度:230 °C。
 - B.2.6** 检测器温度:250 °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** 载气流速:1.1 mL/min。
 - B.2.10** 进样量:约 0.2 μL 。
 - B.2.11** 分流比:100 : 1。
-