



中华人民共和国国家标准

GB 1886.283—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 乙基香兰素

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 乙基香兰素

1 范围

本标准适用于由邻乙氧基苯酚和乙醛酸为原料制得的食品添加剂乙基香兰素。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

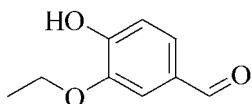
2.1 化学名称

3-乙氧基-4-羟基苯甲醛

2.2 分子式

C₉H₁₀O₃

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

166.18(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	无色或微黄色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	结晶或结晶性粉末	
香气	强烈的香荚兰香气	GB/T 14454.2

3.2 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
乙基香兰素含量, w/% ≥	98.0	附录 A
溶解度(25 ℃)	1 g 试样全溶于 2 mL 95% (体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
熔点/℃	76.0~78.0	GB/T 14457.3

附录 A
乙基香兰素含量的测定

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。

试样制备:称取本品 0.2 g 溶于 10 mL 乙腈中,摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

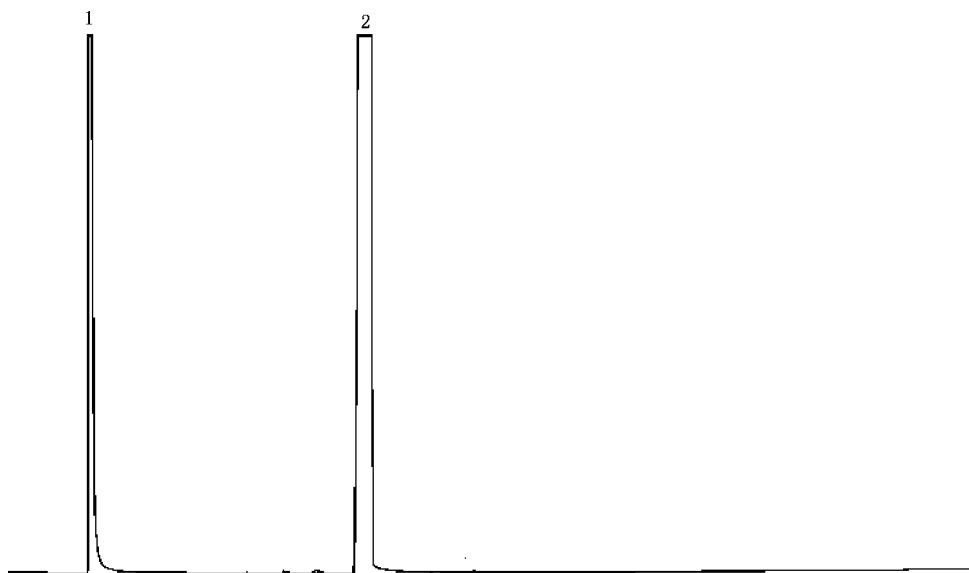
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂乙基香兰素气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂乙基香兰素气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂乙基香兰素气相色谱图

食品添加剂乙基香兰素气相色谱图见图 B.1。



说明:

1——乙腈(溶剂);

2——乙基香兰素。

图 B.1 食品添加剂乙基香兰素气相色谱图

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:100%二甲基聚硅氧烷。

B.2.3 膜厚:0.25 μm 。

B.2.4 色谱炉温度:120 °C恒温 2 min,然后线性程序升温从 120 °C至 250 °C,速率 15 °C/min,最后在 250 °C恒温 8 min。

B.2.5 进样口温度:250 °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:1.2 mL/min。

B.2.10 进样量:0.2 μ L。

B.2.11 分流比:50 : 1。
