



中华人民共和国国家标准

GB 28348—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 肉桂酸甲酯

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部发布

食品安全国家标准

食品添加剂 肉桂酸甲酯

1 范围

本标准适用于由肉桂酸或肉桂油为原料制得的食品添加剂肉桂酸甲酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

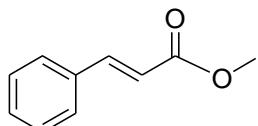
2.1 化学名称

3-苯基丙烯酸甲酯

2.2 分子式

C₁₀H₁₀O₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

162.19(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	白色至微黄色	
状态	块状结晶	将试样置于一洁净白纸上，用目测法观察
香气	果香、膏香	GB/T 14454.2

3.2 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
肉桂酸甲酯含量, w/%	≥ 98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	GB/T 14455.5

附录 A

肉桂酸甲酯含量的测定

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。

试样制备：称取本品1g溶于5mL无水乙醇中，微热，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。

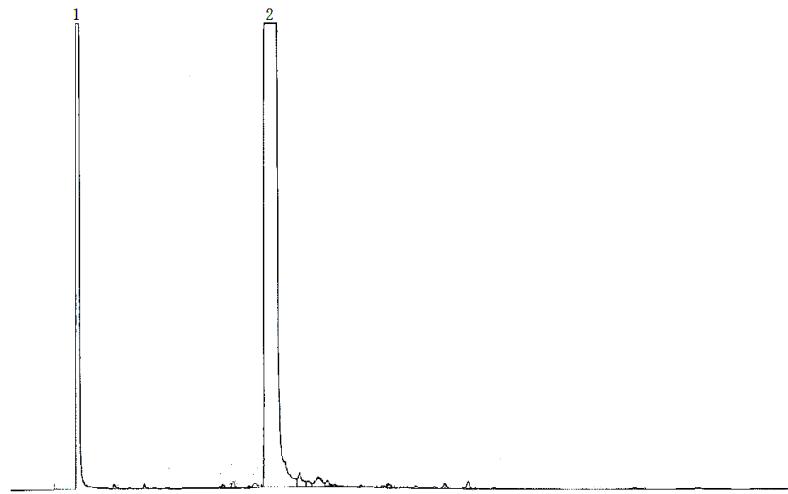
食品添加剂肉桂酸甲酯典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

附录 B

食品添加剂肉桂酸甲酯典型气相色谱图
(面积归一化法)

B. 1 食品添加剂肉桂酸甲酯典型气相色谱图

食品添加剂肉桂酸甲酯典型气相色谱图见图B.1。



说明:

- 1——溶剂;
- 2——肉桂酸甲酯。

图 B. 1 食品添加剂肉桂酸甲酯典型气相色谱图

B. 2 操作条件

B. 2. 1 柱: 毛细管柱, 长30m, 内径0.53mm。

B. 2. 2 固定相: 二甲基聚硅氧烷。

B. 2. 3 膜厚: 1.5 μm 。

B. 2. 4 色谱炉温度: 线性程序升温从150°C~180°C, 速率3°C/min, 再从180°C~250°C, 速率10°C/min, 最后在250°C恒温10min。

B. 2. 5 进样口温度: 250°C。

B. 2. 6 检测器温度: 260°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: 1.5mL/min。

B. 2. 10 进样量: 0.2 μL 。

B. 2. 11 分流比: 1/40。