



中华人民共和国国家标准

GB 1886.207—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 中国肉桂油

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 11958—1989《食品添加剂 肉桂油》。

本标准与 GB 11958—1989 相比,主要变化如下:

- 香气由“具有中国肉桂油的特征香气”改为“类似肉桂醛的特征香气”;
- 增加了“特征组分含量”指标;
- 删除了“味觉”和“重金属”技术要求。

食品安全国家标准

食品添加剂 中国肉桂油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国南方的肉桂(*Cinnamomum aromaticum* Nees, syn. *Cinnamomum Cassia* Nees ex Blume)的叶和/或枝梗提取的食品添加剂中国肉桂油。

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 | 淡黄色至红棕色 | 将试样置于比色管内,用目测法观察 |
| 状 态 | 液 体 | |
| 香 气 | 类似肉桂醛的特征香气 | GB/T 14454.2 |

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 |
|----------------------|---------------------------------------|-----------------------------|
| 相对密度(20 °C/20 °C) | 1.052~1.070 | GB/T 11540 |
| 折光指数(20 °C) | 1.600~1.614 | GB/T 14454.4 |
| 溶混度(20 °C) | 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) ≤ | 15.0 | GB/T 14455.5 |
| 羰基化合物含量(以肉桂醛表示)/% ≥ | 80.0 | GB/T 14454.13—2008 中 第一法 |
| 特征组分含量,w/% | 反式肉桂醛 ≥ | 74.0 |
| | 香豆素 | 0.5~4 |
| | 反式邻甲氧基肉桂醛 | 3~15 |
| 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

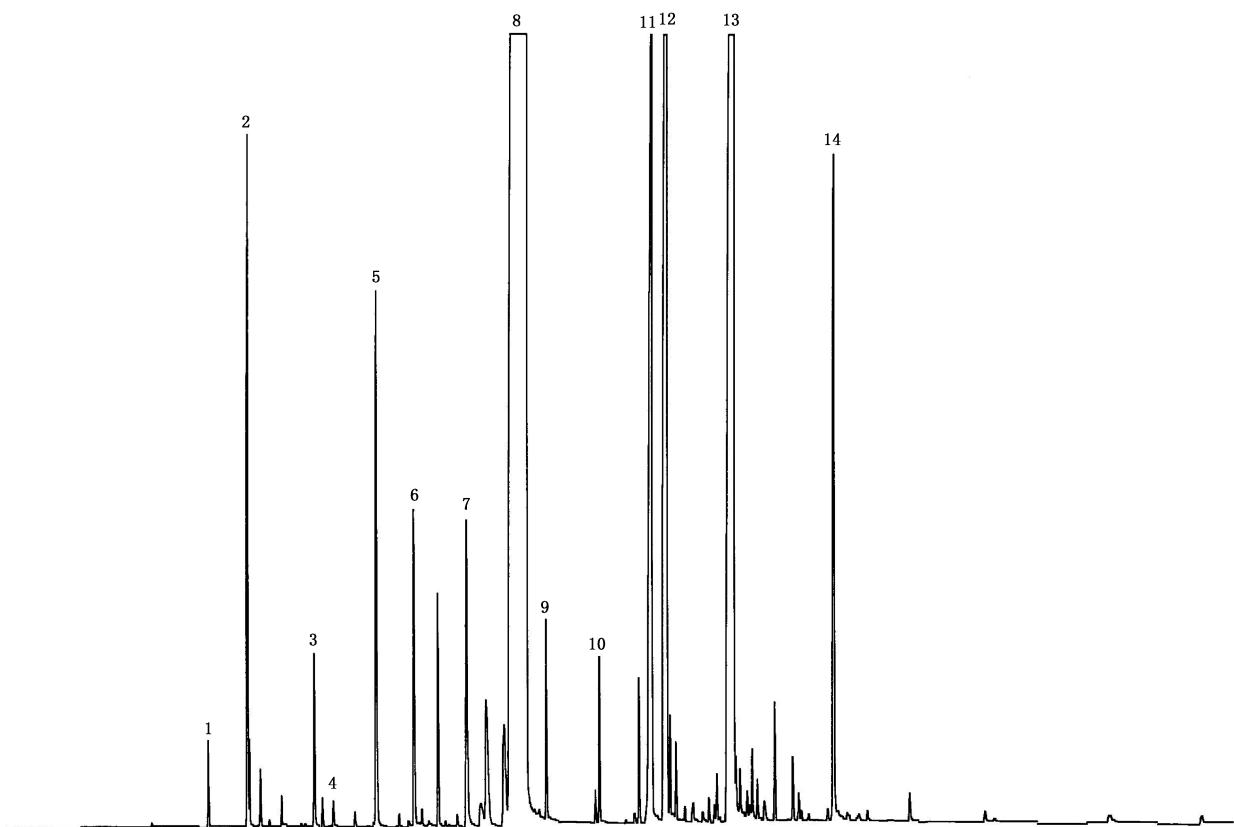
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂中国肉桂油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂中国肉桂油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂中国肉桂油气相色谱图

食品添加剂中国肉桂油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1——苯乙烯；
- 2——苯甲醛；
- 3——水杨醛；
- 4——苯乙酮；
- 5——苯乙醇；
- 6——氢化肉桂醛；
- 7——顺式肉桂醛；
- 8——反式肉桂醛；
- 9——肉桂醇；
- 10——丁香酚；
- 11——香豆素；
- 12——乙酸肉桂酯；
- 13——反式邻甲氧基肉桂醛；
- 14——乙酸甲氧基肉桂酯。

图 B.1 食品添加剂中国肉桂油气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 60 m,内径 0.25 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:线性程序升温从 80 °C 至 230 °C,速率 3 °C/min,然后在 230 °C 恒温 40 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** 柱前压:54 kPa。
 - B.2.10** 进样量:0.2 μL 。
 - B.2.11** 分流比:100 : 1。
-