



中华人民共和国国家标准

GB 1886.275—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 白兰花油

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 白兰花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从木兰科白兰(*Michelia alba*)花中制得的食品添加剂白兰花油。

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 | 苍黄色到琥珀色 | |
| 状 态 | 液 体 | 将试样置于比色管内,用目测法观察 |
| 香 气 | 白兰花的特征香气 | 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 ℃/20 ℃) | 0.870~0.910 | GB/T 11540 |
| 折 光 指 数(20 ℃) | 1.460~1.490 | GB/T 14454.4 |
| 旋 光 度(20 ℃) | -15°~-2° | GB/T 14454.5 |
| 溶 混 度(20 ℃) | 1 体积试样混溶于 1 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) ≤ | 10 | GB/T 14455.5 |
| 芳樟醇含量,w/% ≥ | 50 | 附录 A |

附录 A
芳樟醇含量的测定

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

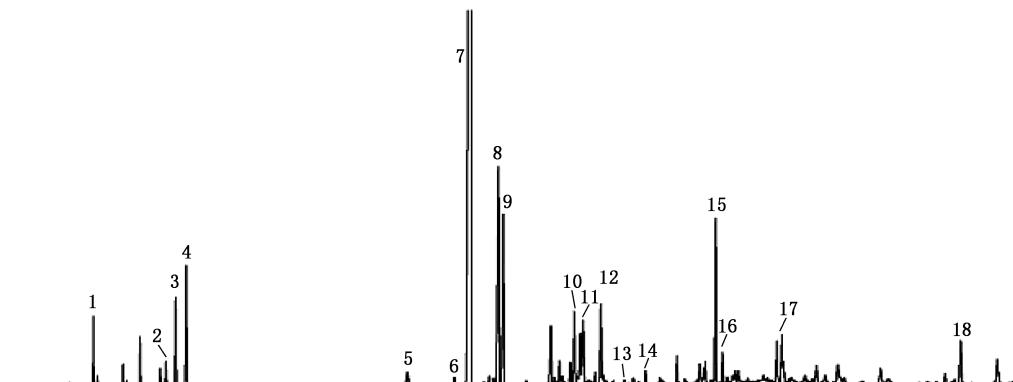
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂白兰花油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂白兰花油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂白兰花油气相色谱图

食品添加剂白兰花油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- | | | |
|----------------------|-----------------------|--------------------|
| 1——2-甲基丁酸甲酯； | 7——芳樟醇； | 13——橙花醇； |
| 2——1,8-桉叶素； | 8——(-)- β -榄香烯； | 14——香叶醇； |
| 3——顺式- β -罗勒烯； | 9——反式- β -石竹烯； | 15——甲基丁香酚； |
| 4——反式- β -罗勒烯； | 10—— α -松油醇； | 16——橙花叔醇； |
| 5—— α -古巴烯； | 11—— α -蛇床子烯； | 17——甲基异丁香酚； |
| 6—— β -毕澄茄烯； | 12—— δ -杜松烯； | 18——9,12-十八碳二烯酸甲酯。 |

图 B.1 食品添加剂白兰花油气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30 m，内径约 0.32 mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚：0.50 μm 。

B.2.4 色谱炉温度：80 °C 恒温 8 min，然后线性程序升温从 80 °C 至 100 °C，速率 2 °C/min；100 °C 恒温 8 min，再从 100 °C 至 200 °C，速率 5 °C/min，200 °C 恒温 10 min；再从 200 °C 至 220 °C，速率 10 °C/min，最后在 220 °C 恒温 8 min。

B.2.5 进样口温度：250 °C。

B.2.6 检测器温度：280 °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 mL/min。

B.2.10 进样量：约 0.2 μL 。

B.2.11 分流比：80 : 1。