

中华人民共和国国家标准

GB 29975—2013

食品安全国家标准

食品添加剂 二糠基二硫醚

2013-11-29 发布

2014-06-01 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 二糠基二硫醚

1 范围

本标准适用于由糠硫醇为原料制得的食品添加剂二糠基二硫醚。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

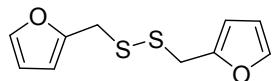
2.1 化学名称

二糠基二硫醚

2.2 分子式

C₁₀H₁₀O₂S₂

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

226.31 (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	苍黄色(久置易变成酱红色)	将试样置于比色管内, 用目测法观察
状态	油状液体	
香气	带有硫磺气息, 稀释后带有强烈的烘烤香、烤肉香、坚果香	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
二糠基二硫醚含量, w/% ≥	96.0	附录 A
折光指数(20 °C)	1.585~1.598	GB/T 14454.4
相对密度(25 °C/25 °C)	1.229~1.248	GB/T 11540

附录 A
二糠基二硫醚含量的测定

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。

食品添加剂二糠基二硫醚气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附录 B

食品添加剂二糠基二硫醚气相色谱图 (面积归一化法)

B. 1 食品添加剂二糠基二硫醚气相色谱图

见图B.1。

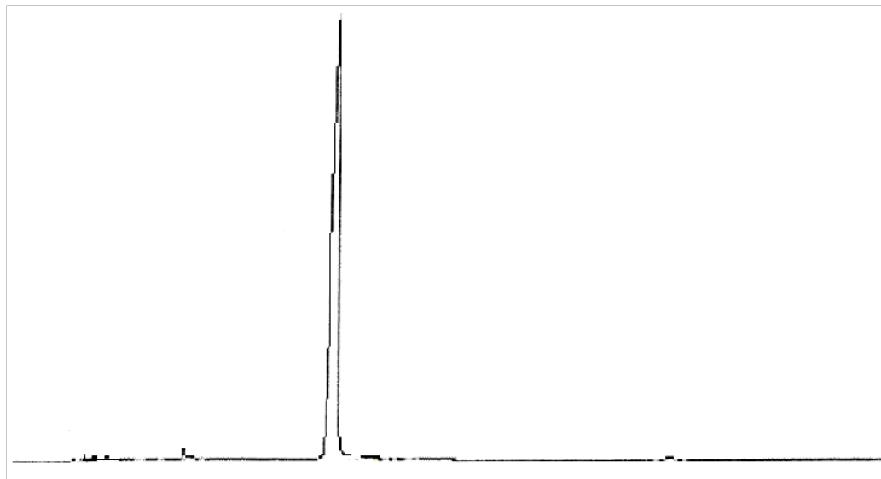


图 B. 1 食品添加剂二糠基二硫醚气相色谱图

B. 2 操作条件

- B. 2. 1 柱：毛细管柱，长30 m，内径0.53 mm。
- B. 2. 2 固定相：5%二苯基95%二甲基聚硅氧烷。
- B. 2. 3 膜厚：1.5 μm 。
- B. 2. 4 色谱炉温度：200 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。
- B. 2. 5 进样口温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- B. 2. 6 检测器温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- 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：20 kPa。
- B. 2. 10 进样量：约0.2 μL 。
- B. 2. 11 分流比：100：1。