



中华人民共和国国家标准

GB 1886.279—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 洋茉莉醛(又名胡椒醛)

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 洋茉莉醛(又名胡椒醛)

1 范围

本标准适用于由黄樟精油或香桂精油或黄樟素或1,2-亚甲基二氧苯等为原料制得的食品添加剂洋茉莉醛(又名胡椒醛)。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

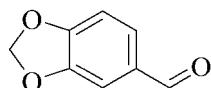
2.1 化学名称

3,4-二氧亚甲基苯甲醛

2.2 分子式

C₈H₆O₃

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

150.13(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	白色或无色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法
状 态	结晶	观察
香 气	甜香、花香、辛香香气	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
洋茉莉醛含量, <i>w</i> /%	≥ 98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 14455.5
冻点/℃	≥ 35.0	GB/T 14454.7

附录 A
洋茉莉醛含量的测定

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:称取试样 1 g 溶于 4 mL 无水乙醇中,摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

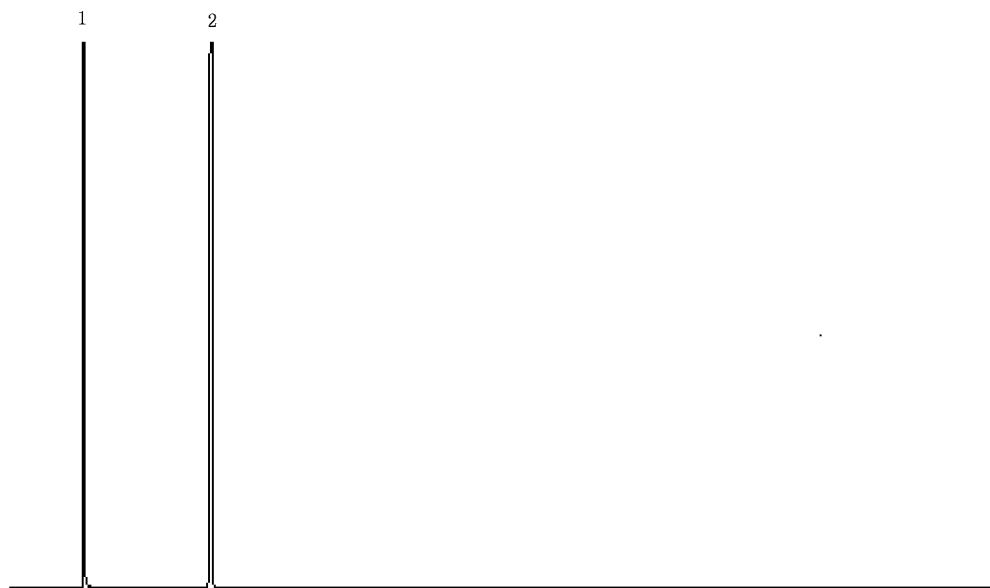
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图

食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1——乙醇(溶剂)；
 2——洋茉莉醛。

图 B.1 食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图

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：聚硅氧烷聚合物。

B.2.3 膜厚：0.25 μm 。

B.2.4 色谱炉温度：100 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min，然后线性程序升温从 100 $^{\circ}\text{C}$ 至 190 $^{\circ}\text{C}$ ，速率 10 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ，最后在 190 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 15 min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度：280 $^{\circ}\text{C}$ 。

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:31 kPa。

B.2.10 进样量:2.0 μL 。

B.2.11 分流比:50 : 1。
