



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.273—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 丁香花蕾油

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 丁香花蕾油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从丁香(*Eugenia* spp.)花蕾中制得的食品添加剂丁香花蕾油。

### 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	浅黄色至棕色	
状态	液体	将试样置于比色管内,用目测法观察
香气	辛辣、尖刺气息	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(25 ℃/25 ℃)	1.038~1.070	GB/T 11540
折光指数(20 ℃)	1.527~1.545	GB/T 14454.4
旋光度(20 ℃)	-2°~0°	GB/T 14454.5
溶混度(20 ℃)	1 体积试样混溶于 2 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
丁香酚含量,w/%	≥ 85	附录 A

附录 A  
丁香酚含量的测定

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

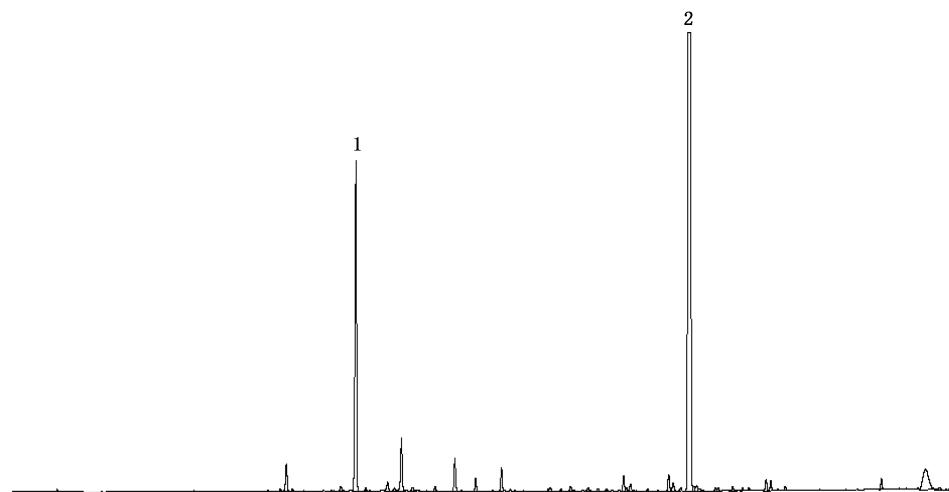
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附录 B**  
**食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图**

食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1—— $\beta$ -石竹烯；  
 2——丁香酚。

图 B.1 食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图

**B.2 操作条件**

**B.2.1** 柱：毛细管柱，长 30 m，内径 0.32 mm。

**B.2.2** 固定相：硝基对苯二酸改性的聚乙二醇。

**B.2.3** 膜厚：0.5  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4** 色谱炉温度：80  $^{\circ}\text{C}$  恒温 4 min；然后线性程序升温从 80  $^{\circ}\text{C}$  ~ 240  $^{\circ}\text{C}$ ，速率 5  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ；最后在 240  $^{\circ}\text{C}$  恒温 10 min。

**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** 柱流量：1 mL/min。

**B.2.10** 进样量：0.4  $\mu\text{L}$ 。

**B.2.11** 分流比：100 : 1。