



中华人民共和国国家标准

GB 1886.22—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬油

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 6772—2008《食品添加剂 冷磨柠檬油》。

本标准与 GB 6772—2008 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬油”;
- 修改了相对密度;
- 修改了折光指数;
- 修改了旋光度。

食品安全国家标准

食品添加剂 柠檬油

1 范围

本标准适用于在常温下用冷磨法从柠檬[*Citrus limon* (L.) Burm.f.]的新鲜全果中提取的精油,再经精制得到的食品添加剂柠檬油。

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	绿黄色或黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体,低温下浑浊	
香气	具有新鲜柠檬果皮的特征香气和香味	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 ^a
相对密度(20℃/20℃)	0.847~0.858	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.473 0~1.477 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	+57°~+78°	GB/T 14454.5
蒸发后残留物含量/%	≤ 4.0	GB/T 14454.6
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 3.0	GB/T 14455.5
含醛量(以柠檬醛计)/%	3.0~5.5	GB/T 14454.13—2008 中第一法
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76

^a 食品添加剂柠檬油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 A。

附录 A
食品添加剂柠檬油气相色谱图
(面积归一化法)

A.1 食品添加剂柠檬油气相色谱图

食品添加剂柠檬油气相色谱图见图 A.1。

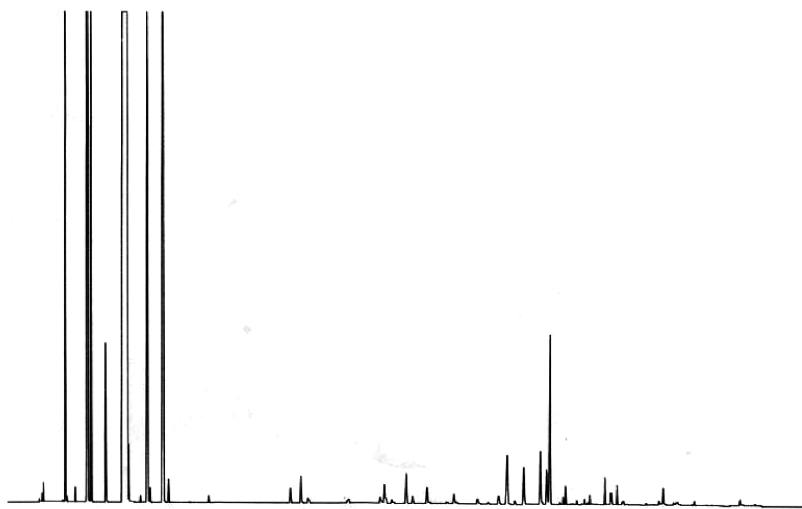


图 A.1 食品添加剂柠檬油气相色谱图

A.2 操作条件

- A.2.1 柱:毛细管柱,长 25 m~50 m,内径 0.24 mm。
- A.2.2 固定相:聚乙二醇。
- A.2.3 膜厚:0.25 μm 。
- A.2.4 色谱炉温度:70 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min;然后线性程序升温从 70 $^{\circ}\text{C}$ ~120 $^{\circ}\text{C}$,速率 1 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;再线性程序升温从 120 $^{\circ}\text{C}$ ~180 $^{\circ}\text{C}$,速率 4 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;最后在 180 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min。
- A.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.6 检测器温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
- A.2.8 载气:氮气。
- A.2.9 载气流速:1 mL/min。
- A.2.10 进样量:约 0.2 μL 。
- A.2.11 分流比:100 : 1。