



中华人民共和国国家标准

GB 1886.276—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 白兰叶油

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 白兰叶油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从木兰科白兰(*Michelia alba*)新鲜叶子中制得的食品添加剂白兰叶油。

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	浅黄色至黄绿色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	白兰叶的特征香气	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℃)	0.850~0.900	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.455~1.480	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-16°~-7°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 5	GB/T 14455.5
芳樟醇含量,ω/%	≥ 70	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

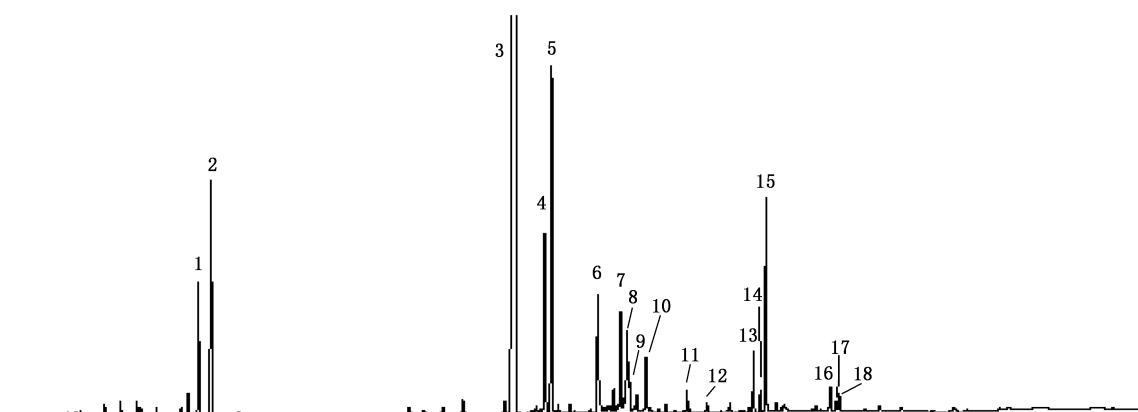
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂白兰叶油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂白兰叶油气相色谱图及操作条件
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂白兰叶油气相色谱图

食品添加剂白兰叶油气相色谱图见图 B.1。



说明:

- | | |
|----------------------|---------------------|
| 1——反式- β -罗勒烯; | 10—— δ -杜松烯; |
| 2——顺式- β -罗勒烯; | 11——橙花醇; |
| 3——芳樟醇; | 12——香叶醇; |
| 4—— β -榄香烯; | 13——氧化石竹烯; |
| 5——反式- β -石竹烯; | 14——甲基丁香酚; |
| 6—— α -石竹烯; | 15——橙花叔醇; |
| 7—— γ -杜松烯; | 16——己酸苯乙酯; |
| 8—— β -蛇床子烯; | 17—— α -杜松醇; |
| 9—— α -蛇床子烯; | 18——甲基异丁香酚。 |

图 B.1 食品添加剂白兰叶油气相色谱图

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 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 8 min,然后线性程序升温从 80 $^{\circ}\text{C}$ 至 100 $^{\circ}\text{C}$,速率 2 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;100 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 8 min,再从 100 $^{\circ}\text{C}$ 至 200 $^{\circ}\text{C}$,速率 5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$,200 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min;再从 200 $^{\circ}\text{C}$ 至 220 $^{\circ}\text{C}$,速率 10 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$,最后在 220 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 8 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 载气流速:1 mL/min。

B.2.10 进样量:约 0.2 μ L。

B.2.11 分流比:80 : 1。
