



中华人民共和国国家标准

GB 1886.124—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 广藿香油

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 广藿香油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国南方的广藿香草(*Pogostemon cablin*)的叶和茎中提取的食品添加剂广藿香油。

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	黄色至红棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	黏稠液体	
香气	具有天然广藿香草香气	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℃)	0.952~0.975	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.505 0~1.515 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-66°~-40°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 14 体积 90%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 5.0	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 10.0	GB/T 14455.6
广藿香醇含量,ω%	≥ 23.0	附录 A

附 录 A
广藿香醇含量的测定

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

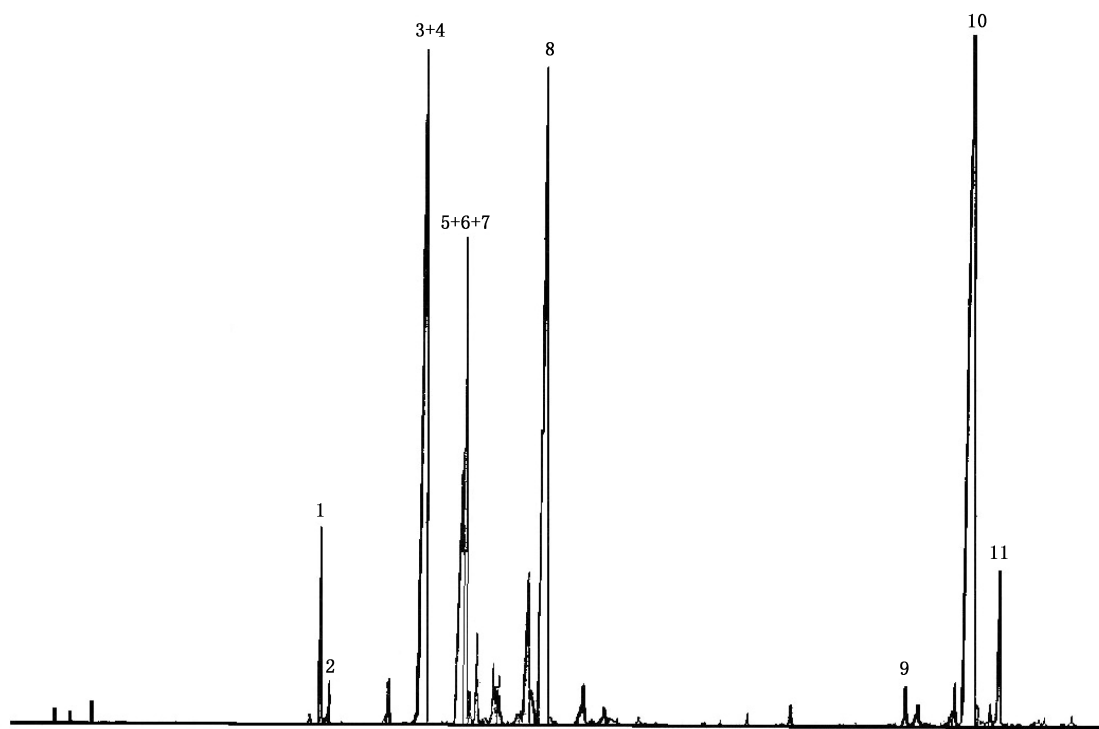
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂广藿香油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附录 B
食品添加剂广藿香油气相色谱图
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂广藿香油气相色谱图

食品添加剂广藿香油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1 —— β -广藿香烯；
- 2 —— 古巴烯；
- 3+4 —— α -愈创木烯+ β -石竹烯；
- 5+6+7 —— α -广藿香烯+塞舌尔烯+其他；
- 8 —— 布藜烯；
- 9 —— 降广藿香烯醇；
- 10 —— 广藿香醇；
- 11 —— 派超醇。

图 B.1 食品添加剂广藿香油气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 30 m，内径 0.25 mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇。

B.2.3 膜厚：0.25 μm 。

- B.2.4 色谱炉温度:线性程序升温从 70 °C~250 °C,速率 2 °C/min。
 - B.2.5 进样口温度:250 °C。
 - B.2.6 检测器温度:250 °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 0.3 μ L。
 - B.2.11 分流比:100 : 1。
-