



中华人民共和国国家标准

GB 1886.269—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 黄芥末提取物

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 黄芥末提取物

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从芥菜(*Brassica* spp.)籽中制得的食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)。

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	无色至淡黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
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 °C/25 °C)	1.008~1.019	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.524~1.534	GB/T 14454.4
异硫氰酸烯丙酯含量, $w/\%$	\geq 93	附录 A

附 录 A
异硫氰酸烯丙酯含量的测定

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。

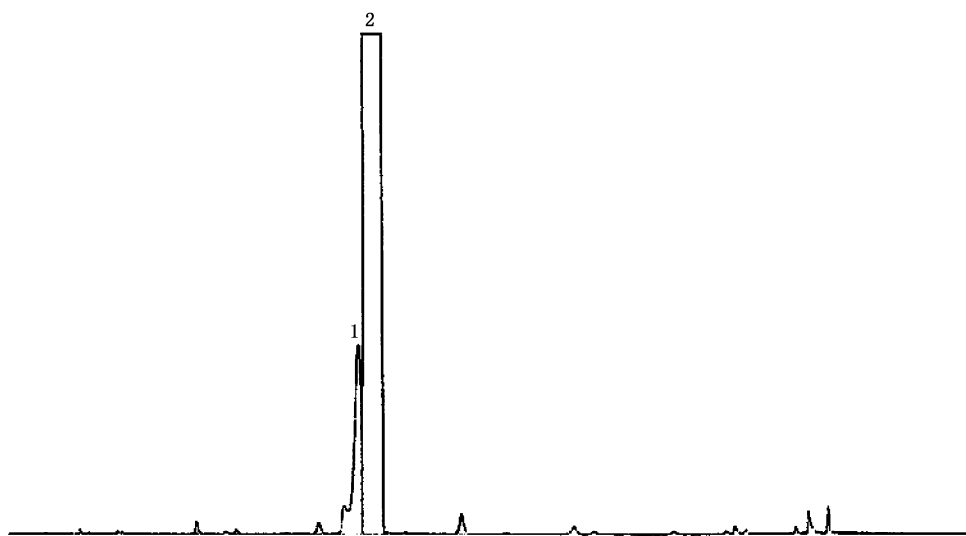
食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图

食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1——硫氰酸烯丙酯;
2——异硫氰酸烯丙酯。

图 B.1 食品添加剂黄芥末提取物(黄芥末精油)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:5%苯基-甲基聚硅氧烷。
B.2.3 膜厚:0.25 μm 。
B.2.4 色谱炉温度:40 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min,然后线性程序升温从 40 $^{\circ}\text{C}$ 至 70 $^{\circ}\text{C}$,速率 5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;在 70 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min,再线性程序升温从 70 $^{\circ}\text{C}$ 至 235 $^{\circ}\text{C}$,速率 8 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;最后在 235 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 2 min。
B.2.5 进样口温度:210 $^{\circ}\text{C}$ 。
B.2.6 检测器温度:300 $^{\circ}\text{C}$ 。
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:100 kPa。
B.2.10 进样量:0.2 μL 。
B.2.11 分流比:45 : 1。