



中华人民共和国国家标准

GB 1886.270—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 茶树油(又名互叶白千层油)

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 茶树油(又名互叶白千层油)

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从互叶白千层树(*Melaleuca alternifolia*)的叶和嫩枝中制得的食物添加剂茶树油(又名互叶白千层油)。

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	澄清液体	
香气	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℃)	0.885~0.906	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.475~1.482	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	+1°~+15°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1体积试样混溶于2体积85%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
特征组分含量,w/%	1,8-桉叶素含量 ≤	15
	松油烯-4-醇含量	30~48
		附录 A

附 录 A
特征组分含量的测定

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

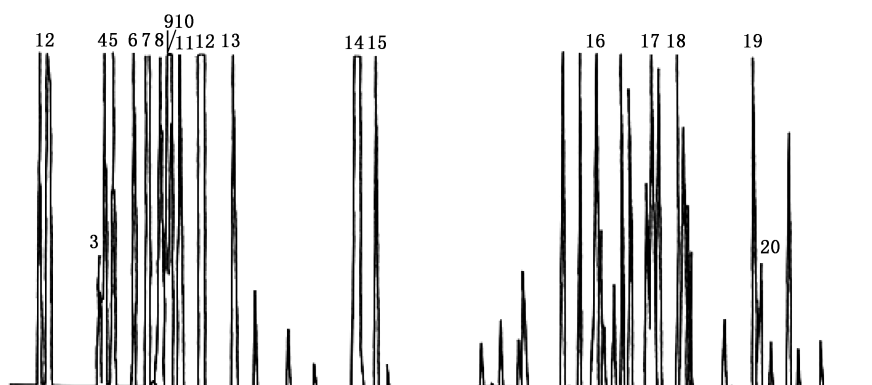
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂茶树油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B
食品添加剂茶树油气相色谱图及操作条件
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂茶树油气相色谱图

食品添加剂茶树油气相色谱图见图 B.1。



说明:

1— α -侧柏烯;	6— α -水芹烯;	11—1,8-桉叶素;	16—香树烯;
2— α -蒎烯;	7— α -松油烯;	12— γ -松油烯;	17—绿花白千层烯;
3—桉烯;	8—苧烯;	13—异松油烯;	18— δ -杜松烯;
4— β -蒎烯;	9— β -水芹烯;	14—松油烯-4-醇;	19—蓝桉醇;
5—月桂烯;	10—对伞花烃;	15— α -松油醇;	20—绿花白千层醇。

图 B.1 食品添加剂茶树油气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:毛细管柱,长 60 m,内径 0.25 mm。

B.2.2 固定相:(35%二苯基)-65%甲基硅氧烷共聚物。

B.2.3 膜厚:0.25 μm 。

B.2.4 色谱炉温度:50 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min,然后线性程序升温从 50 $^{\circ}\text{C}$ ~250 $^{\circ}\text{C}$,速率 10 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$,最后在 250 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 9 min。

B.2.5 进样口温度:200 $^{\circ}\text{C}$ 。

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 载气流速:1 mL/min。

B.2.10 进样量:1 μL (1%乙醇溶液)。

B.2.11 分流比:50 : 1。