

中华人民共和国国家标准

GB 1886.273—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 丁香花蕾油

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 丁香花蕾油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从丁香(*Eugenia* spp.)花蕾中制得食品添加剂丁香花蕾油。

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	浅黄色至棕色	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℃/25℃)	1.038~1.070	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.527~1.545	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-2°~0°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 2 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
丁香酚含量,ω/%	≥ 85	附录 A

附 录 A
丁香酚含量的测定

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

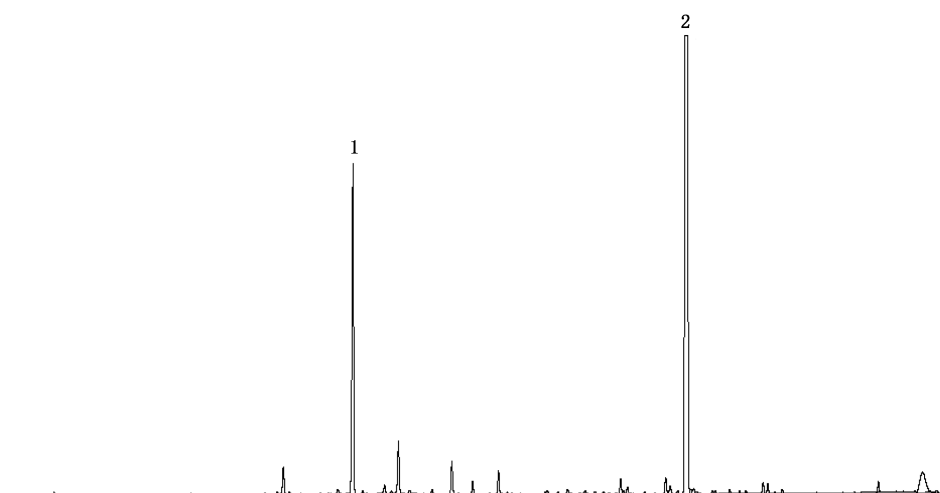
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图及操作条件
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图

食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1—— β -石竹烯;
 2——丁香酚。

图 B.1 食品添加剂丁香花蕾油气相色谱图

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:硝基对苯二酸改性的聚乙二醇。
B.2.3 膜厚:0.5 μm 。
B.2.4 色谱炉温度:80 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 4 min;然后线性程序升温从 80 $^{\circ}\text{C}$ ~240 $^{\circ}\text{C}$,速率 5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$;最后在 240 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min。
B.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
B.2.6 检测器温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
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 柱流量:1 mL/min。
B.2.10 进样量:0.4 μL 。
B.2.11 分流比:100 : 1。