



中华人民共和国国家标准

GB 1886.274—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 杭白菊花油

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 杭白菊花油

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从杭白菊(*Dendranthema morifolium* 或 *Chrysanthemum morifolium*)花中制得的食品添加剂杭白菊花油。

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	绿黄色至浅棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	杭白菊花特征香气	GB/T 14454.2

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

注: 食品添加剂杭白菊花油气相色谱图及操作条件参见附录 A。

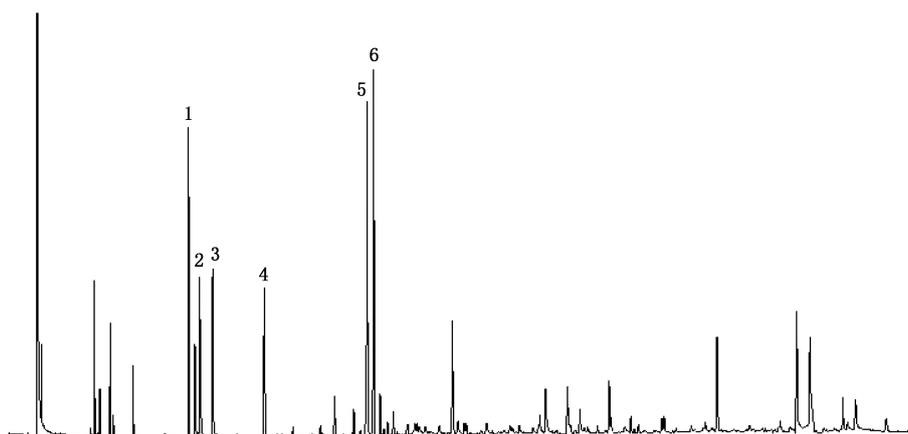
表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
相对密度(25 °C/25 °C)	0.936~1.000	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.490~1.523	GB/T 14454.4
溶混度(20 °C)	1 体积试样混溶于 3 体积 95%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 50	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	≥ 50	GB/T 14455.6

附 录 A
食品添加剂杭白菊花油气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

A.1 食品添加剂杭白菊花油气相色谱图

食品添加剂杭白菊花油气相色谱图见图 A.1。



说明:

- 1——苜酮;
- 2——异龙脑;
- 3—— α -松油醇;
- 4——乙酸龙脑酯;
- 5—— α -姜黄烯;
- 6——2-甲基-5-(1,5-二甲基-4-己烯基)-1,3-环己二烯。

图 A.1 食品添加剂杭白菊花油气相色谱图

A.2 操作条件

- A.2.1 柱:毛细管柱,长 30 m,内径约 0.32 mm。
- A.2.2 固定相:(5%苯基)-甲基聚硅氧烷。
- A.2.3 膜厚:0.25 μm 。
- A.2.4 色谱炉温度:线性程序升温从 60 $^{\circ}\text{C}$ 至 250 $^{\circ}\text{C}$,速率 2.5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$,最后在 250 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 15 min。
- A.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.6 检测器温度:280 $^{\circ}\text{C}$ 。
- A.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
- A.2.8 载气:氮气。
- A.2.9 载气流速:1 mL/min。
- A.2.10 进样量:0.2 μL 。
- A.2.11 分流比:100 : 1。