



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.275—2016

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 白兰花油

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 白兰花油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从木兰科白兰(*Michelia alba*)花中制得的食物添加剂白兰花油。

### 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	苍黄色到琥珀色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	白兰花的特征香气	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℃)	0.870~0.910	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.460~1.490	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-15°~-2°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1体积试样混溶于1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)	≤ 10	GB/T 14455.5
芳樟醇含量,ω/%	≥ 50	附录A

附 录 A  
芳樟醇含量的测定

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

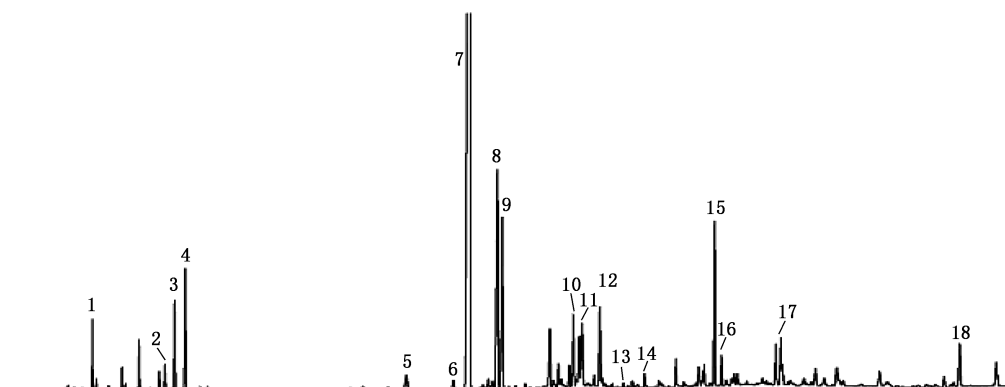
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂白兰花油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂白兰花油气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂白兰花油气相色谱图**

食品添加剂白兰花油气相色谱图见图 B.1。



说明:

1——2-甲基丁酸甲酯;	7 —— 芳樟醇;	13 —— 橙花醇;
2——1,8-桉叶素;	8 —— (-)- $\beta$ -榄香烯;	14 —— 香叶醇;
3——顺式- $\beta$ -罗勒烯;	9 —— 反式- $\beta$ -石竹烯;	15 —— 甲基丁香酚;
4——反式- $\beta$ -罗勒烯;	10—— $\alpha$ -松油醇;	16 —— 橙花叔醇;
5—— $\alpha$ -古巴烯;	11—— $\alpha$ -蛇床子烯;	17 —— 甲基异丁香酚;
6—— $\beta$ -毕澄茄烯;	12 —— $\delta$ -杜松烯;	18 —— 9,12-十八碳二烯酸甲酯。

**图 B.1 食品添加剂白兰花油气相色谱图**

**B.2 操作条件**

**B.2.1 柱:**毛细管柱,长 30 m,内径约 0.32 mm。

**B.2.2 固定相:**聚乙二醇 20 000。

**B.2.3 膜厚:**0.50  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4 色谱炉温度:**80  $^{\circ}\text{C}$  恒温 8 min,然后线性程序升温从 80  $^{\circ}\text{C}$  至 100  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 2  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;100  $^{\circ}\text{C}$  恒温 8 min,再从 100  $^{\circ}\text{C}$  至 200  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 5  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ,200  $^{\circ}\text{C}$  恒温 10 min;再从 200  $^{\circ}\text{C}$  至 220  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 10  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ,最后在 220  $^{\circ}\text{C}$  恒温 8 min。

**B.2.5 进样口温度:**250  $^{\circ}\text{C}$ 。

**B.2.6 检测器温度:**280  $^{\circ}\text{C}$ 。

**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:**约 0.2  $\mu\text{L}$ 。

**B.2.11 分流比:**80 : 1。