



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.279—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 洋茉莉醛(又名胡椒醛)

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 洋茉莉醛(又名胡椒醛)

### 1 范围

本标准适用于由黄樟精油或香桂精油或黄樟素或 1,2-亚甲基二氧苯等为原料制得的食品添加剂洋茉莉醛(又名胡椒醛)。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

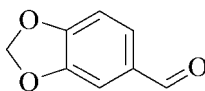
#### 2.1 化学名称

3,4-二氧亚甲基苯甲醛

#### 2.2 分子式

$C_8H_6O_3$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

150.13(按 2007 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 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	白色或无色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	结晶	
香气	甜香、花香、辛香香气	GB/T 14454.2

#### 3.2 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
洋茉莉醛含量, $w/\%$	$\geq$	98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	$\leq$	3.0	GB/T 14455.5
冻点/ $^{\circ}\text{C}$	$\geq$	35.0	GB/T 14454.7

附 录 A  
洋茉莉醛含量的测定

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。

试样制备:称取试样 1 g 溶于 4 mL 无水乙醇中,摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

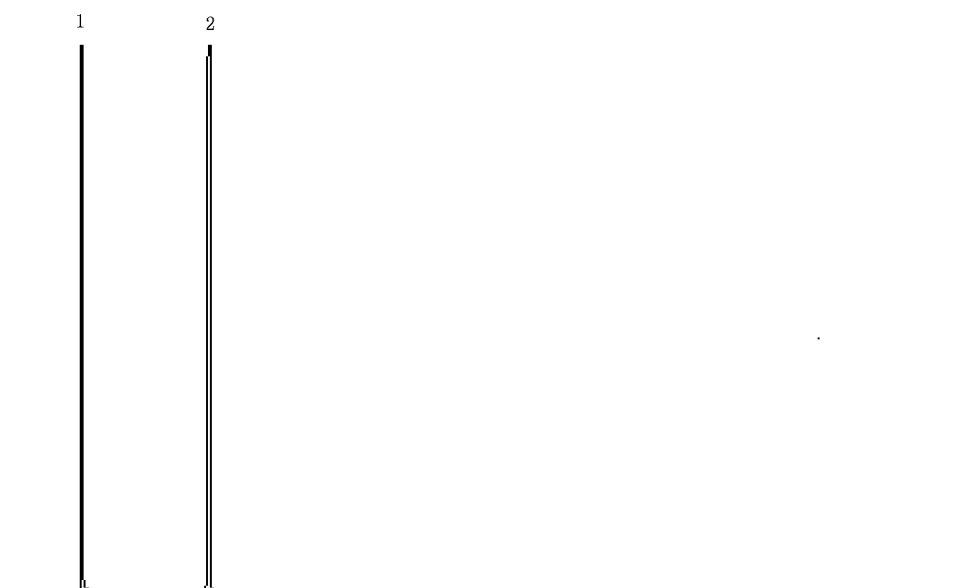
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图及操作条件参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图及操作条件**  
**(面积归一化法)**

**B.1 食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图**

食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1——乙醇(溶剂);  
 2——洋茉莉醛。

**图 B.1 食品添加剂洋茉莉醛气相色谱图**

**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:聚硅氧烷聚合物。  
**B.2.3** 膜厚:0.25 μm。  
**B.2.4** 色谱炉温度:100 °C 恒温 1 min,然后线性程序升温从 100 °C 至 190 °C,速率 10 °C/min,最后在 190 °C 恒温 15 min。  
**B.2.5** 进样口温度:250 °C。  
**B.2.6** 检测器温度:280 °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:31 kPa。

**B.2.10** 进样量:2.0  $\mu\text{L}$ 。

**B.2.11** 分流比:50 : 1。

---