



中华人民共和国国家标准

GB 1886.282—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 麦芽酚

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 麦芽酚

1 范围

本标准适用于由糠醛为原料制得的食品添加剂麦芽酚。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

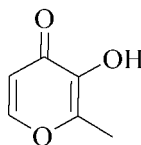
2.1 化学名称

3-羟基-2-甲基-4-吡喃酮

2.2 分子式

$C_6H_6O_3$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

126.11(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	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	结晶性粉末	
香气	焦糖-奶油样香气	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
麦芽酚含量, $w/\%$	\geq	99.0	附录 A
熔程/ $^{\circ}\text{C}$		160~164	GB/T 14457.3
水分, $w/\%$	\leq	0.5	GB/T 6283

附 录 A
麦芽酚含量的测定

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。

试样制备:称取本品 1 g 溶于 20 mL 无水乙醇中,摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

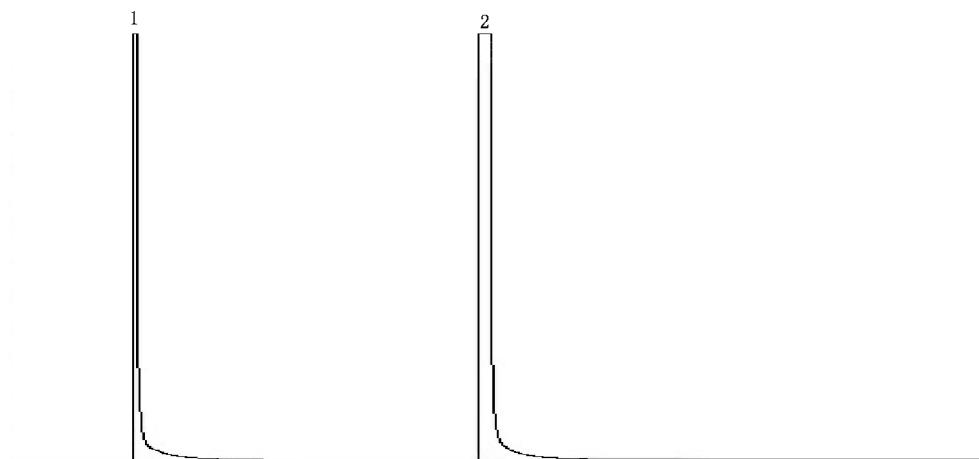
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行,应符合要求。

食品添加剂麦芽酚气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂麦芽酚气相色谱图及操作条件
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂麦芽酚气相色谱图

食品添加剂麦芽酚气相色谱图见图 B.1。



说明:

1——乙醇(溶剂);

2——麦芽酚。

图 B.1 食品添加剂麦芽酚气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:毛细管柱,长 25 m~50 m,内径 0.25 mm。

B.2.2 固定相:聚乙二醇 20 000。

B.2.3 膜厚:0.25 μm 。

B.2.4 色谱炉温度:180 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。

B.2.5 进样口温度:250 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度:200 $^{\circ}\text{C}$ 。

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:20 mL/min~30 mL/min。

B.2.10 进样量:1 μL 。

B.2.11 分流比:100 : 1。