



中华人民共和国国家标准

GB 1886.285—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸苄酯

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 丙酸苄酯

1 范围

本标准适用于由丙酸和苯甲醇为原料制得的食品添加剂丙酸苄酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

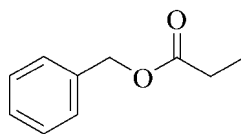
2.1 化学名称

丙酸苄酯

2.2 分子式

$C_{10}H_{12}O_2$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

164.20(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	无色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	甜香、果香、花香香气	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
丙酸苄酯含量, $w/\%$	\geq 98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq 1.0	GB/T 14455.5
折光指数(20 °C)	1.495~1.500	GB/T 14454.4
相对密度(25 °C/25 °C)	1.028~1.033	GB/T 11540

附 录 A
丙酸苜酯含量的测定

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。

食品添加剂丙酸苜酯气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂丙酸苜酯气相色谱图及操作条件
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂丙酸苜酯气相色谱图

食品添加剂丙酸苜酯气相色谱图见图 B.1。

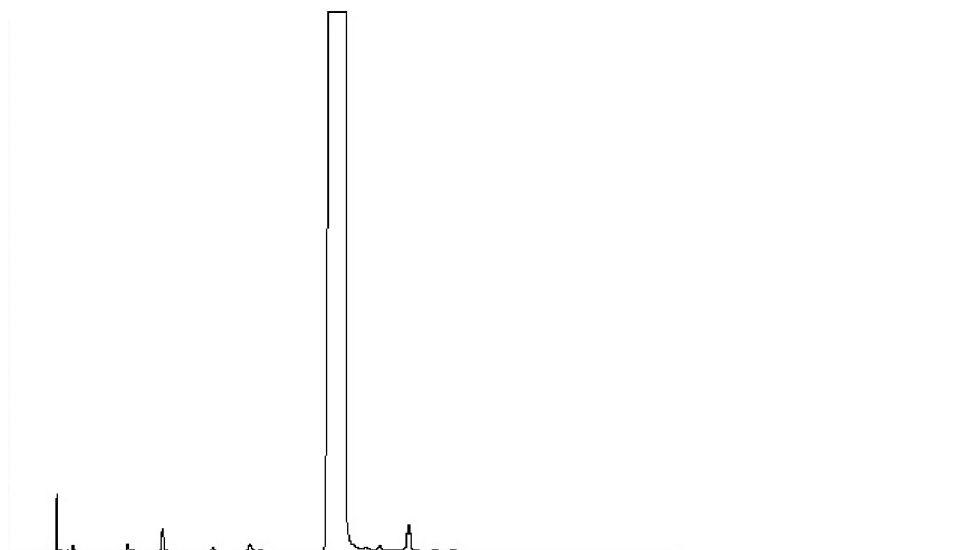


图 B.1 食品添加剂丙酸苜酯气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.53 mm。

B.2.2 固定相:100%聚二甲基硅氧烷。

B.2.3 膜厚:1.5 μm 。

B.2.4 色谱炉温度:80 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 0.1 min,然后线性程序升温从 80 $^{\circ}\text{C}$ 至 150 $^{\circ}\text{C}$, 速率 5 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$,再线性程序升温从 150 $^{\circ}\text{C}$ 至 260 $^{\circ}\text{C}$,速率 10 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$,最后在 260 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min。

B.2.5 进样口温度:260 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度:260 $^{\circ}\text{C}$ 。

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 柱前压:30 kPa。

B.2.10 进样量:0.2 μL 。

B.2.11 分流比:80 : 1。