



中华人民共和国国家标准

GB 1886.33—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 桉叶油(蓝桉油)

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会发布

前　　言

本标准代替 GB 10351—2008《食品添加剂 桉叶素含量 80%的桉叶油》。

本标准与 GB 10351—2008 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 桉叶油(蓝桉油)”。

食品安全国家标准

食品添加剂 桉叶油(蓝桉油)

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从蓝桉(*Eucalyptus globulus* Labill.)或其他桉属植物(*Eucalyptus* spp.)的新鲜叶、枝中提取的精油,再经精馏加工制得的桉叶素含量不小于80%的食品添加剂桉叶油(蓝桉油)。

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	无色至微黄色	
状态	液体	将试样置于比色管内,用目测法观察
香气	具有1,8-桉叶素的特征香气,稍带有樟脑样气息和辛辣凉味	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
	蓝桉为原料	其他桉属植物为原料	
相对密度(20 °C/20 °C)	0.909~0.919	0.904~0.925	GB/T 11540
折光指数(20 °C)	1.458 0~1.465 0	1.458 0~1.470 0	GB/T 14454.4
旋光度(20 °C)	0°~+5°	-10°~+10°	GB/T 14454.5
溶混度(20 °C)	1体积试样混溶于5体积70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液		GB/T 14455.3
桉叶素含量/% ≥	80.0		GB/T 14454.7
黄樟素含量,w/%	不得检出	<0.002	附录 A
重金属(以Pb计)/(mg/kg) ≤	10.0		GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg) ≤	3.0		GB 5009.11 或 GB 5009.76

附录 A

黄樟素含量的测定

A.1 仪器和设备

- A.1.1 色谱仪:按 GB/T 11539—2008 中第 5 章的规定。
- A.1.2 柱:填充柱。
- A.1.3 检测器:氢火焰离子化检测器。

A.2 试剂和标准溶液

A.2.1 试剂

- A.2.1.1 苯:分析纯,在试验条件下色谱测定纯度至少为 99%。
- A.2.1.2 黄樟素:在试验条件下色谱测定纯度至少为 99%。

A.2.2 黄樟素含量为 0.002% 标准溶液的配制

准确称取黄樟素 1.000 0 g \pm 0.000 2 g 于 500 mL 容量瓶中,用苯稀释至刻度,摇匀。准确吸取该溶液 1.0 mL 于 100 mL 容量瓶中,用苯稀释至刻度,摇匀备用。

A.3 测定方法

面积归一化法:按 GB/T 11539—2008 中 10.4 测定黄樟素含量。将标准溶液(A.2.2)与试样分别进行测定,进样量应相同。比较两张色谱图上黄樟素峰面积的大小。

A.4 重复性及结果表示

按 GB/T 11539—2008 中 11.4 规定进行。

食品添加剂桉叶油(蓝桉油)中黄樟素及黄樟素标准溶液气相色谱图参见附录 B。

附录 B

食品添加剂桉叶油(蓝桉油)中黄樟素及黄樟素标准溶液气相色谱图

B.1 食品添加剂桉叶油(蓝桉油)中黄樟素及黄樟素标准溶液气相色谱图

食品添加剂桉叶油(蓝桉油)中黄樟素及黄樟素标准溶液气相色谱图见图 B.1。

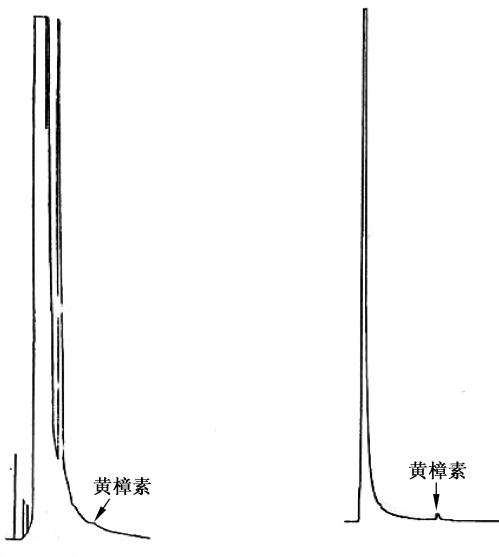


图 B.1 食品添加剂桉叶油(蓝桉油)中黄樟素及黄樟素标准溶液气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:填充柱,长 2 m~3 m,内径 3 mm。

B.2.2 固定相:100%二甲基聚硅氧烷,5%涂于经酸洗、二甲基二氯硅烷处理的 150 μm ~180 μm (80 目~100 目)白色担体上。

B.2.3 色谱炉温度:135 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。

B.2.4 进样口温度:200 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.5 检测器温度:200 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器:氢火焰离子化检测器。

B.2.7 载气:氮气。

B.2.8 流量:15 mL/min。