



# 中华人民共和国国家标准

GB 28362—2012

## 食品安全国家标准 食品添加剂 莱巴酸丙酯

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 莱巴酸丙烯丙酯

### 1 范围

本标准适用于由苯氧乙酸和丙烯醇为原料制得的食品添加剂苯氧乙酸丙烯丙酯。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

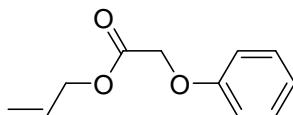
#### 2.1 化学名称

苯氧乙酸 2-丙烯酯

#### 2.2 分子式

C<sub>11</sub>H<sub>12</sub>O<sub>3</sub>

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

192.22(按 2007 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 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	无色至黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	蜂蜜、菠萝样香气	GB/T 14454.2

#### 3.2 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
苯氧乙酸烯丙酯含量, w /% $\geq$	97.5	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) $\leq$	1.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.512~1.519	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	1.100~1.110	GB/T 11540

## 附录 A

### 苯氧乙酸烯丙酯含量的测定

#### 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规定执行。

食品添加剂苯氧乙酸烯丙酯典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

## 附录 B

## 食品添加剂苯氧乙酸烯丙酯典型气相色谱图

(面积归一化法)

## B. 1 食品添加剂苯氧乙酸烯丙酯典型气相色谱图

食品添加剂苯氧乙酸烯丙酯典型气相色谱图见图B.1。

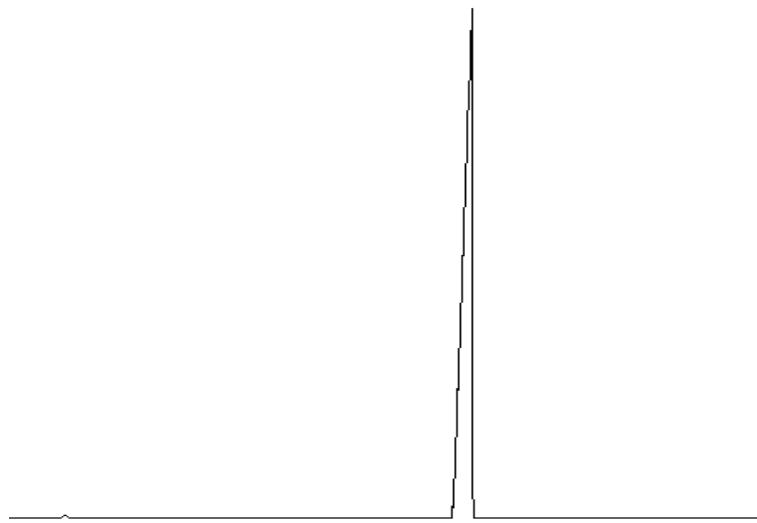


图 B. 1 食品添加剂苯氧乙酸烯丙酯典型气相色谱图

## B. 2 操作条件

B. 2. 1 柱：毛细管柱，长30m，内径0.25mm。

B. 2. 2 固定相：改性聚乙二醇。

B. 2. 3 膜厚：0.25μm。

B. 2. 4 色谱炉温度：150℃恒温2min，然后线性程序升温从150℃~210℃，速率10℃/min，最后在210℃恒温15min。

B. 2. 5 进样口温度：280℃。

B. 2. 6 检测器温度：280℃。

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：25kPa。

B. 2. 10 进样量：约0.2μL。

B. 2. 11 分流比：1/60。