



中华人民共和国国家标准

GB 1886.119—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 1,8-桉叶素

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

食品安全国家标准

食品添加剂 1,8-桉叶素

1 范围

本标准适用于以桉叶油为原料,经精馏、冷冻、分离加工制得的食品添加剂 1,8-桉叶素(单离)。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

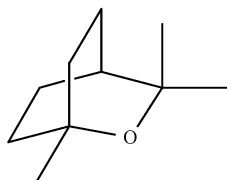
2.1 化学名称

1,8-环氧基对盖烷;1,3,3-三甲基-2-氧杂双环[2,2,2]辛烷

2.2 分子式

$C_{10}H_{18}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

154.25(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	具有樟脑样气息	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
溶解度(25 ℃)	1 mL 试样全溶于 5 mL 60%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
1,8-桉叶素含量, $w/\%$	\geq 98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq 1	GB/T 14455.5
折光指数(20 ℃)	1.454 0~1.460 0	GB/T 14454.4
相对密度(25 ℃/25 ℃)	0.921~0.924	GB/T 11540
旋光度(20 ℃)	-0.5°~+0.5°	GB/T 14454.5

附 录 A
1,8-桉叶素含量的测定

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 1,8-桉叶素气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂 1,8-桉叶素气相色谱图
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂 1,8-桉叶素气相色谱图

食品添加剂 1,8-桉叶素气相色谱图见图 B.1。

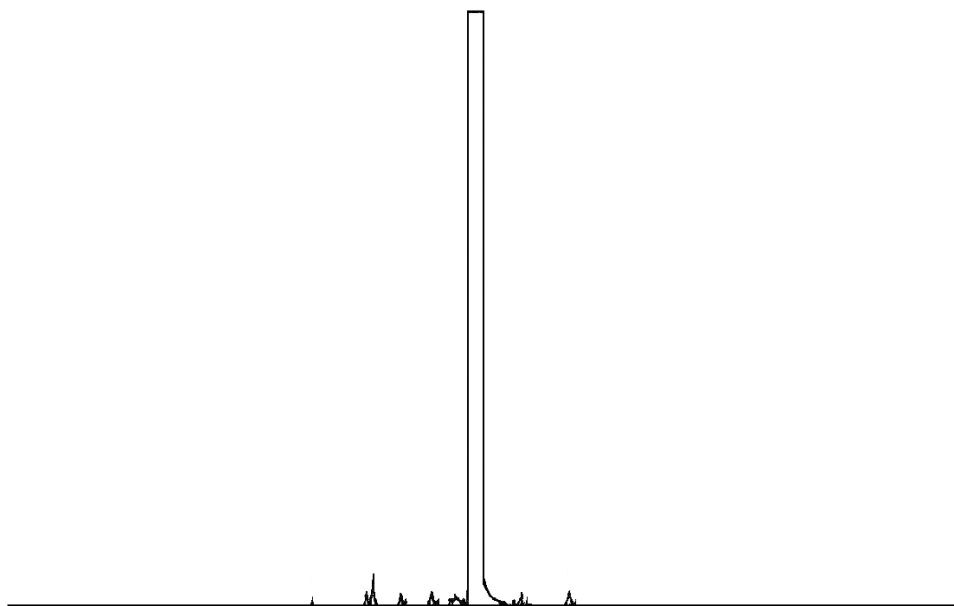


图 B.1 食品添加剂 1,8-桉叶素气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.25 mm。
- B.2.2 固定相:聚乙二醇。
- B.2.3 膜厚:0.25 μm 。
- B.2.4 色谱炉温度:96 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。
- B.2.5 进样口温度:210 $^{\circ}\text{C}$ 。
- 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:0.06 MPa。
- B.2.10 进样量:约 0.2 μL 。
- B.2.11 分流比:100 : 1。