

# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.139—2015

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 百里香酚

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 百里香酚

### 1 范围

本标准适用于以天然萘类含氧化合物或其他原料,经化学反应制得的食品添加剂百里香酚(又名麝香草酚)。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

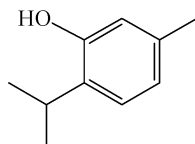
#### 2.1 化学名称

5-甲基-2-异丙基苯酚

#### 2.2 分子式

$C_{10}H_{14}O$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

150.22(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	结晶或结晶性粉末	
香气	具有强烈的甜药香、香(药)草香、浓郁的芳香香气	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
溶解度(25℃)	1 g 试样全溶于 3 mL 80%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
百里香酚含量, $w/\%$	$\geq$ 98.0	附录 A
熔点/℃	$\geq$ 49.0	GB/T 14457.3

附 录 A  
百里香酚含量的测定

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

试样制备:称取试样 1 g 溶于 10 mL 95%(体积分数)乙醇中,摇匀备用。

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

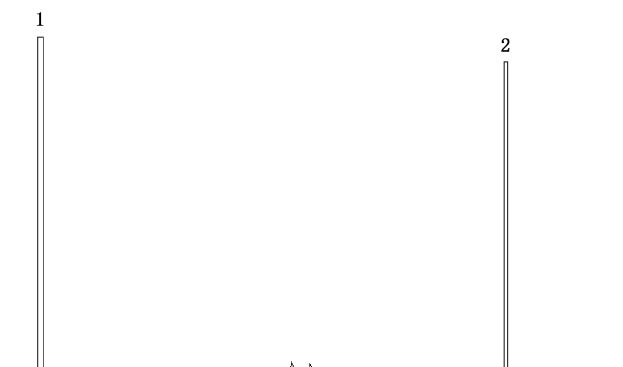
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂百里香酚气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂百里香酚气相色谱图**  
 (面积归一化法)

**B.1 食品添加剂百里香酚气相色谱图**

食品添加剂百里香酚气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1——乙醇(溶剂);  
 2——百里香酚。

**图 B.1 食品添加剂百里香酚气相色谱图**

**B.2 操作条件**

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.32 mm。  
**B.2.2** 固定相:硝基对苯二酸改性的聚乙二醇。  
**B.2.3** 膜厚:0.5  $\mu\text{m}$ 。  
**B.2.4** 色谱炉温度:线性程序升温从 80  $^{\circ}\text{C}$ ~240  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 4  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。  
**B.2.5** 进样口温度:250  $^{\circ}\text{C}$ 。  
**B.2.6** 检测器温度:250  $^{\circ}\text{C}$ 。  
**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:1 mL/min。  
**B.2.10** 进样量:1  $\mu\text{L}$ 。  
**B.2.11** 分流比:30 : 1。