



中华人民共和国国家标准

GB 1886.167—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 大茴香脑

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 23489—2009《食品添加剂 大茴香脑(天然)》。

本标准与 GB 23489—2009 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 大茴香脑”。

食品安全国家标准

食品添加剂 大茴香脑

1 范围

本标准适用于以八角茴香油为原料,通过高效分馏法和/或冷冻结晶法制得的食品添加剂大茴香脑。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

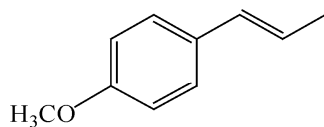
2.1 化学名称

反式对丙烯基苯甲醚

2.2 分子式

$C_{10}H_{12}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

148.21(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	白色至浅黄色或无色至浅黄色	将试样置于一洁净白纸上或比色管内,用目测法观察
状态	凝固体或液体	
香气	具有八角茴香样香气	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 mL 或 1 g 试样全溶于 3 mL 90%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
反式大茴香脑含量, $w/\%$ \geq	99.0	附录 A
顺式大茴香脑含量, $w/\%$ \leq	0.2	附录 A
折光指数(25℃)	1.557 0~1.562 0	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	0.983~0.988	GB/T 11540
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	10.0	GB 5009.74

附 录 A

反式大茴香脑和顺式大茴香脑含量的测定

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

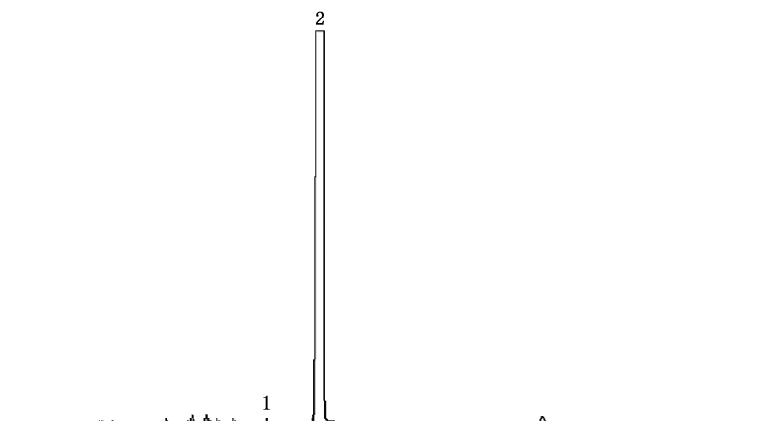
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂大茴香脑气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂大茴香脑气相色谱图
 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂大茴香脑气相色谱图

食品添加剂大茴香脑气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1——顺式大茴香脑;
 2——反式大茴香脑。

图 B.1 食品添加剂大茴香脑气相色谱图

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:170 °C 恒温。
B.2.5 进样口温度:210 °C。
B.2.6 检测器温度:260 °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:60 kPa。
B.2.10 进样量:0.1 μL。
B.2.11 分流比:100 : 1。