



中华人民共和国国家标准

GB 31627—2014

食品安全国家标准 食品添加剂 香芹酚

2014-12-24 发布

2015-05-24 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 香芹酚

1 范围

本标准适用于由香芹酮、柠檬烯或对异丙基甲苯为原料合成得到的食品添加剂香芹酚。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

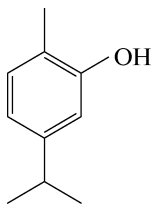
2.1 化学名称

2-甲基-5-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

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	无色至浅黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	百里香似的辛香和草香香气	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
香芹酚含量(w)/%	\geq 98	附录 A
折光指数(20 °C)	1.521~1.528	GB/T 14454.4
相对密度(25 °C/25 °C)	0.974~0.979	GB/T 11540

附 录 A

香芹酚含量的测定

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

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。

食品添加剂香芹酚典型气相色谱图(面积归一化法)见附录 B。

附录 B

食品添加剂香芹酚典型气相色谱图
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂香芹酚典型气相色谱图

食品添加剂香芹酚典型气相色谱图见图 B.1。

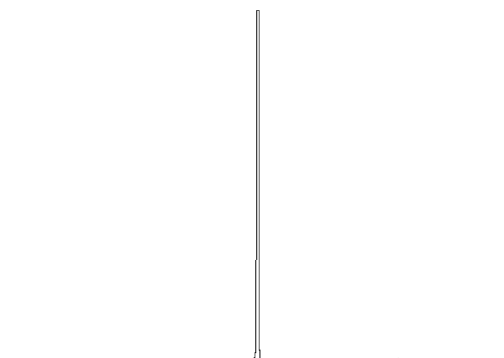


图 B.1 食品添加剂香芹酚典型气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1 柱:毛细管柱,60 m×0.25 mm。或其他等效色谱柱。
- B.2.2 固定相:键合/交联聚乙二醇。
- B.2.3 膜厚:0.25 μm。
- B.2.4 色谱炉温度:200 ℃。
- B.2.5 进样口温度:250 ℃。
- 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:纯度 99.99%以上的氮气。
- B.2.9 载气流速:1.0 mL/min。
- B.2.10 进样量:0.2 μL。
- B.2.11 分流比:1 : 100。