



中华人民共和国国家标准

GB 1886.123—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 α -己基肉桂醛

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 α -己基肉桂醛

1 范围

本标准适用于以苯甲醛、辛醛为原料经化学反应制得食品添加剂 α -己基肉桂醛。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

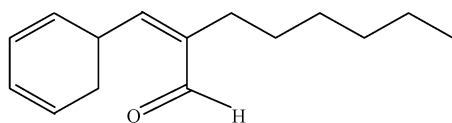
2.1 化学名称

α -己基- β -苯基丙烯醛

2.2 分子式

$C_{15}H_{20}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

216.32(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	黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	具有茉莉样香气	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 试样全溶于 1 mL 90%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
α -己基肉桂醛含量, $w/\%$ \geq	95.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) \leq	5.0	GB/T 14455.5
折光指数(20 ℃)	1.547 0~1.553 0	GB/T 14454.4
相对密度(25 ℃/25 ℃)	0.950~0.961	GB/T 11540

附 录 A
 α -己基肉桂醛含量的测定

A.1 仪器和设备

A.1.1 色谱仪:按 GB/T 11538—2006 或 GB/T 11539—2008 中第 5 章的规定。

A.1.2 柱:毛细管柱或填充柱。

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 或 GB/T 11539—2008 中 10.4 测定含量。

A.3 重复性及结果表示

按 GB/T 11538—2006 或 GB/T 11539—2008 中 11.4 规定进行。

食品添加剂 α -己基肉桂醛气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附录 B
食品添加剂 α -己基肉桂醛气相色谱图
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂 α -己基肉桂醛气相色谱图

食品添加剂 α -己基肉桂醛气相色谱图见图 B.1。

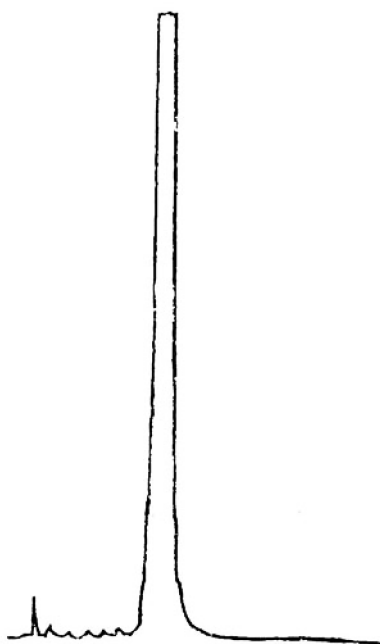


图 B.1 食品添加剂 α -己基肉桂醛气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱:填充柱,长 3 m~4 m,内径 3 mm~4 mm。

B.2.2 固定相:聚乙二醇,5%~10%涂于经酸洗、二甲基二氧硅烷处理的 180 μm ~250 μm (60 目~80 目)白色担体上。

B.2.3 色谱炉温度:190 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。

B.2.4 进样口温度:220 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.5 检测器温度:200 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器:氢火焰离子化检测器。

B.2.7 载气:氮气。

B.2.8 载气流速:20 mL/min~30 mL/min。

B.2.9 进样量:约 0.2 μL 。