



中华人民共和国国家标准

GB 28323—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 乙酸香茅酯

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 乙酸香茅酯

1 范围

本标准适用于由乙酸(或乙酸酐)和香茅醇为原料制得的食品添加剂乙酸香茅酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

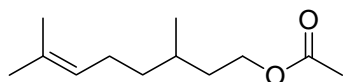
2.1 化学名称

3,7-二甲基-6-辛烯-1-醇乙酸酯

2.2 分子式

$C_{12}H_{22}O_2$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

198.31(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	果香	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
溶解度(25℃)	1mL 试样全溶于 9mL 70%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
乙酸香茅酯含量, w/%	≥ 92.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 1.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.440~1.450	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	0.883~0.893	GB/T 11540

附录 A

乙酸香茅酯含量的测定

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规定执行。

食品添加剂乙酸香茅酯典型气相色谱图(面积归一化法)参见附录B。

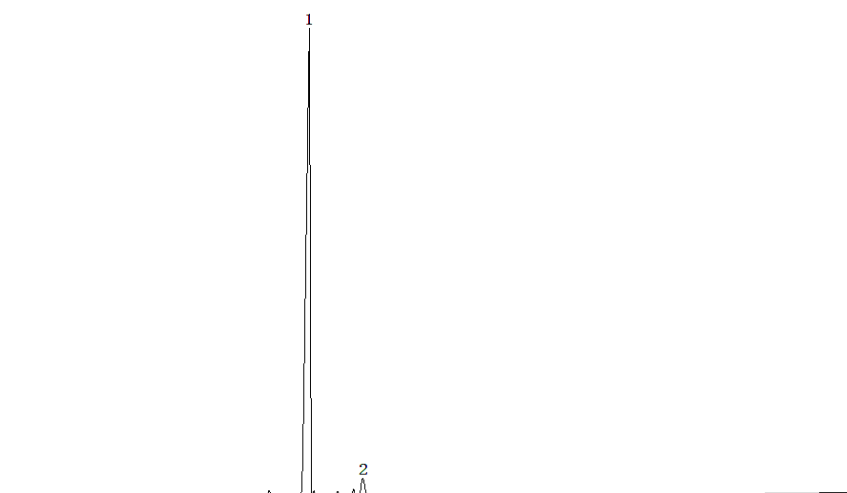
附录 B

食品添加剂乙酸香茅酯典型气相色谱图

(面积归一化法)

B.1 食品添加剂乙酸香茅酯典型气相色谱图

食品添加剂乙酸香茅酯典型气相色谱图见图B.1。



说明:

1——乙酸香茅酯;

2——香茅醇。

图 B.1 食品添加剂乙酸香茅酯典型气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱: 毛细管柱, 长30m, 内径0.32mm。

B.2.2 固定相: 改性聚乙二醇。

B.2.3 膜厚: 0.5 μ m。B.2.4 色谱炉温度: 线性程序升温从80 $^{\circ}$ C~240 $^{\circ}$ C, 速率4 $^{\circ}$ C/min, 最后在240 $^{\circ}$ C恒温10min。B.2.5 进样口温度: 250 $^{\circ}$ C。B.2.6 检测器温度: 250 $^{\circ}$ 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: 约1mL/min。

B.2.10 进样量: 0.2 μ L。

B.2.11 分流比: 1/80。