

GB

中国

国家

标准

汇编

2015年 修订-3



中国标准出版社

中国国家标准汇编

2015 年修订-3

中国标准出版社 编

中国标准出版社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

中国国家标准汇编:2015 年修订.3/中国标准出版社编.—北京:中国标准出版社,2016.10
ISBN 978-7-5066-8349-4

I.①中… II.①中… III.①国家标准-汇编-中国-2015 IV.①T-652.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 211672 号

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)

网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

开本 880×1230 1/16 印张 37 字数 1 112 千字
2016 年 10 月第一版 2016 年 10 月第一次印刷

定价 220.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107

出版说明

1.《中国国家标准汇编》是一部大型综合性国家标准全集。自1983年起,按国家标准顺序号以精装本、平装本两种装帧形式陆续分册汇编出版。它在一定程度上反映了我国建国以来标准化事业发展的基本情况和主要成就,是各级标准化管理机构,工矿企事业单位,农林牧副渔系统,科研、设计、教学等部门必不可少的工具书。

2.《中国国家标准汇编》收入我国每年正式发布的全部国家标准,分为“制定”卷和“修订”卷两种编辑版本。

“制定”卷收入上一年度我国发布的、新制定的国家标准,顺延前年度标准编号分成若干分册,封面和书脊上注明“20××年制定”字样及分册号,分册号一直连续。各分册中的标准是按照标准编号顺序连续排列的,如有标准顺序号缺号的,除特殊情况注明外,暂为空号。

“修订”卷收入上一年度我国发布的、被修订的国家标准,视篇幅分设若干分册,但与“制定”卷分册号无关联,仅在封面和书脊上注明“20××年修订-1,-2,-3,……”字样。“修订”卷各分册中的标准,仍按标准编号顺序排列(但不连续);如有遗漏的,均在当年最后一分册中补齐。需提请读者注意的是,个别非顺延前年度标准编号的新制定的国家标准没有收入在“制定”卷中,而是收入在“修订”卷中。

读者配套购买《中国国家标准汇编》“制定”卷和“修订”卷则可收齐由我社出版的上一年度我国制定和修订的全部国家标准。

3. 由于读者需求的变化,自1996年起,《中国国家标准汇编》仅出版精装本。

4. 2015年我国制修订国家标准共2113项。本分册为“2015年修订-3”,收入新制修订的国家标准97项。

中国标准出版社

2016年8月

目 录

GB 1886.76—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	姜黄素·····	1
GB 1886.79—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	硫代二丙酸二月桂酯 ·····	10
GB 1886.80—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酰化单、双甘油脂肪酸酯·····	14
GB 1886.81—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	月桂酸 ·····	18
GB 1886.82—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-尿苷酸二钠 ·····	21
GB 1886.84—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	巴西棕榈蜡 ·····	27
GB 1886.86—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	刺云实胶 ·····	33
GB 1886.87—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	蜂蜡 ·····	40
GB 1886.88—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	富马酸一钠 ·····	45
GB 1886.89—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甘草抗氧化物 ·····	52
GB 1886.90—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	硅酸钙 ·····	57
GB 1886.93—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸脂肪酸甘油酯 ·····	63
GB 1886.95—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR) ·····	70
GB 1886.97—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	5'-肌苷酸二钠 ·····	76
GB 1886.99—2015	食品添加剂	L-α-天冬氨酰-N-(2,2,4,4-四甲基-3-硫化三亚甲基)-D-丙氨酰胺(又名阿力甜) ·····	82	
GB 1886.100—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙二胺四乙酸二钠·····	90
GB 1886.103—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	微晶纤维素·····	96
GB 1886.104—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	喹啉黄 ·····	100
GB 1886.106—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	罗望子多糖胶 ·····	114
GB 1886.107—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬酸一钠 ·····	117
GB 1886.108—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	偶氮甲酰胺 ·····	124
GB 1886.109—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	羟丙基甲基纤维素(HPMC) ·····	130
GB 1886.110—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	天然苋菜红 ·····	136
GB 1886.111—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甜菜红 ·····	142
GB 1886.112—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	聚氧乙烯木糖醇酐单硬脂酸酯 ·····	146
GB 1886.113—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	菊花黄浸膏 ·····	152
GB 1886.114—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	紫胶(又名虫胶) ·····	156
GB 1886.115—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	黑豆红 ·····	159
GB 1886.116—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	木糖醇酐单硬脂酸酯 ·····	167
GB 1886.117—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	羟基香茅醛 ·····	174
GB 1886.118—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	杭白菊花浸膏 ·····	179
GB 1886.119—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	1,8-桉叶素 ·····	182
GB 1886.120—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	己酸 ·····	187
GB 1886.121—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	丁酸 ·····	193
GB 1886.122—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	桃醛(又名 γ-十一烷内酯) ·····	199
GB 1886.123—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	α-己基肉桂醛 ·····	205
GB 1886.124—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	广藿香油 ·····	211

GB 1886.125—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	肉桂醇	217
GB 1886.126—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸芳樟酯	223
GB 1886.128—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甲基环戊烯醇酮(又名 3-甲基-2-羟基-2-环戊烯-1-酮).....	229
GB 1886.129—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	丁香酚	235
GB 1886.130—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	庚酸乙酯	241
GB 1886.131—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	α -戊基肉桂醛	247
GB 1886.132—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	己酸烯丙酯	253
GB 1886.133—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	枣子酊	259
GB 1886.134—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -壬内酯	264
GB 1886.135—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲醇	269
GB 1886.136—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	丁酸苄酯	275
GB 1886.137—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	十六醛(又名杨梅醛)	281
GB 1886.138—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-乙酰基吡嗪	287
GB 1886.139—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	百里香酚	293
GB 1886.140—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	八角茴香油	299
GB 1886.142—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	α -紫罗兰酮	305
GB 1886.143—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -癸内酯	309
GB 1886.144—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -己内酯	313
GB 1886.145—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	δ -癸内酯	317
GB 1886.146—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	δ -十二内酯	321
GB 1886.147—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	二氢香芹醇	325
GB 1886.148—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	芳樟醇	329
GB 1886.149—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	己醛	333
GB 1886.150—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甲酸香茅酯	337
GB 1886.151—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甲酸香叶酯	341
GB 1886.152—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	辛酸乙酯	345
GB 1886.153—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸 2-甲基丁酯	349
GB 1886.154—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸丙酯	353
GB 1886.156—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸松油酯	357
GB 1886.157—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸香叶酯	361
GB 1886.158—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	异丁酸乙酯	365
GB 1886.159—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	异戊酸 3-己烯酯	369
GB 1886.160—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	正癸醛(又名癸醛)	373
GB 1886.161—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	棕榈酸乙酯	377
GB 1886.162—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2,6-二甲基-5-庚烯醛	381
GB 1886.163—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-甲基-4-戊烯酸	385
GB 1886.164—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-甲基丁酸 2-甲基丁酯	389
GB 1886.165—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-甲基丁酸 3-己烯酯	393
GB 1886.166—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -庚内酯	397
GB 1886.167—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	大茴香脑	401
GB 1886.168—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -十二内酯	407
GB 1903.1—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	L-盐酸赖氨酸	411

GB 1903.2—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	甘氨酸锌	420
GB 1903.3—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	5'单磷酸腺苷	427
GB 1903.4—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	氧化锌	433
GB 1903.6—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	维生素 E 琥珀酸钙	441
GB 1903.7—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	葡萄糖酸锰	454
GB 1903.8—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	葡萄糖酸铜	463
GB 1903.9—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	亚硒酸钠	472
GB 1903.10—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	葡萄糖酸亚铁	481
GB 1903.11—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	乳酸锌	489
GB 1903.12—2015	食品安全国家标准	食品营养强化剂	L-硒-甲基硒代半胱氨酸	497
GB/T 1910—2015	新闻纸			505
GB/T 1952—2015	船用低压外螺纹青铜止回阀			511
GB/T 1962.1—2015	注射器、注射针及其他医疗器械 6%(鲁尔)圆锥接头 第 1 部分:通用要求			519
GB/T 2079—2015	带圆角无固定孔的硬质合金可转位刀片 尺寸			529
GB 2099.3—2015	家用和类似用途插头插座 第 2-5 部分:转换器的特殊要求			542
GB 2099.7—2015	家用和类似用途插头插座 第 2-7 部分:延长线插座的特殊要求			558
GB/T 2382—2015	硫化染料 游离硫磺含量的测定			571
GB/T 2384—2015	染料中间体 熔点范围测定通用方法			577



中华人民共和国国家标准

GB 1886.76—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄素

2015-11-13 发布

2016-05-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布



UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY

ANN ARBOR

1954

UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY

ANN ARBOR

UNIVERSITY OF MICHIGAN LIBRARY

ANN ARBOR

食品安全国家标准
食品添加剂 姜黄素

1 范围

本标准适用于以姜科植物姜黄(*Curcuma longa* L.)的根茎为原料,经有机溶剂提取,再经物理方法精制而得食品添加剂姜黄素。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

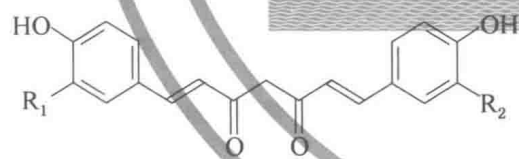
2.1 化学名称

姜黄素:1,7-双(4-羟基-3-甲氧基苯基)-1,6-二烯-3,5-庚二酮
脱甲氧基姜黄素:1-(4-羟基苯基)-7-(4-羟基-3-甲氧基苯基)-1,6-二烯-3,5-庚二酮
双脱甲氧基姜黄素:1,7-双(4-羟基苯基)-1,6-二烯-3,5-庚二酮

2.2 分子式

姜黄素: $C_{21}H_{20}O_6$
脱甲氧基姜黄素: $C_{20}H_{18}O_5$
双脱甲氧基姜黄素: $C_{19}H_{16}O_4$

2.3 结构式



姜黄素: $R_1 = R_2 = OCH_3$
脱甲氧基姜黄素: $R_1 = OCH_3, R_2 = H$
双脱甲氧基姜黄素: $R_1 = R_2 = H$

2.4 相对分子质量

姜黄素:368.39(按 2011 年国际相对原子质量)
脱甲氧基姜黄素:338.39(按 2011 年国际相对原子质量)
双脱甲氧基姜黄素:308.39(按 2011 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	橙黄色	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽、状态,嗅其气味
状态	晶体或结晶性粉末	
气味	带有姜黄特有的气味	

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
总姜黄素含量/% $\geq$	90.0	附录 A 中 A.3
溶剂残留(正己烷、异丙醇和乙酸乙酯)*/(mg/kg) $\leq$	50.0	附录 A 中 A.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg) $\leq$	3.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg) $\leq$	2.0	GB 5009.12
* 提取溶剂为乙醇、丙酮、异丙醇、正己烷和/或乙酸乙酯。		

附录 A
检验方法

A.1 一般规定

本标准所用试剂和水在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水。试验中所用杂质测定用标准溶液、试剂溶液及样品溶液,在没有注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 试剂和材料

- A.2.1.1 乙醚。
- A.2.1.2 冰乙酸。
- A.2.1.3 氢氧化钠溶液:0.05 mol/L。
- A.2.1.4 盐酸:1 mol/L。
- A.2.1.5 乙醇:95%。
- A.2.1.6 硫酸。
- A.2.1.7 硅胶薄层板:称取硅胶 10 g,加水 20 mL,置于研钵中研磨成稀稠适宜的浆状液,均匀涂布于玻璃板上,涂层厚为 0.5 mm。100 ℃活化 30 min。
- A.2.1.8 展开剂:三氯甲烷:甲醇= 99:1。

A.2.2 鉴别方法

A.2.2.1 溶解性

不溶于水和乙醚,易溶于乙醇和冰乙酸。

A.2.2.2 颜色反应

- A.2.2.2.1 称取 0.1 g 试样,溶于 5 mL 氢氧化钠溶液中,此时呈玫瑰红色,滴加盐酸到酸性后,溶液即由玫瑰红变为亮黄色。
- A.2.2.2.2 称取 10 mg 试样,溶于 5 mL 乙醇溶液中,颜色为纯黄色微带绿色荧光,再加少量硫酸就变为玫瑰红色。

A.2.2.3 薄层色谱法

- A.2.2.3.1 试样溶液的制备:称取试样 0.1 g,溶于 10 mL 乙醇溶液中。使用时取上清液。
- A.2.2.3.2 点样:在已活化的硅胶板上,用微量注射器吸取 2 μ L 试样溶液点样。间距为 1.5 cm。
- A.2.2.3.3 展开与观察:将点好样的薄板放入预先已用展开剂饱和的层析缸中上行法展开(展开时室温为 17 ℃~20 ℃)。待展开剂前沿达到 15 cm 时,取出,风干。观察应有三个黄色斑点, R_f 值分别为 0.11~0.12, 0.23~0.25, 0.41~0.43。

A.3 总姜黄素含量的测定

A.3.1 方法提要

根据姜黄素乙醇溶液在特定波长下的吸光强度计算总姜黄素含量。

A.3.2 试剂和材料

95%乙醇。

A.3.3 仪器和设备

分光光度计。

A.3.4 分析步骤

取约 0.1 g 试样(精确到 0.000 2 g),置于 100 mL 容量瓶,加入 95%乙醇,振荡溶解摇匀。用 95%乙醇定容混合。移取 1.0 mL 溶液到 250 mL 容量瓶,用 95%乙醇定容。用 1 cm 比色皿,测定 425 nm 下的吸光度。

A.3.5 结果计算

总姜黄素含量的质量分数 w_1 ,按式(A.1)计算:

$$w_1 = \frac{A \times 250 \times 100}{m \times 1\,607}$$

.....(A.1)

式中:

- A ——试样的吸光度;
- 250 ——体积换算系数;
- 100 ——容量换算系数;
- m ——试样的质量,单位为克(g);
- 1 607——425 nm 处,姜黄素标品乙醇溶液的特定吸收系数。

A.4 溶剂残留(正乙烷、异丙醇和乙酸乙酯)的测定

A.4.1 原理

将试样放入密封的平衡瓶中,在一定的温度下,使残留溶剂气化达到平衡时,取上层气体注入气相色谱仪中测定,与标准曲线比较定量。

A.4.2 试剂和材料

注:除另外说明外,所有试剂均为色谱纯。

A.4.2.1 N,N-二甲基甲酰胺(色谱纯)。

A.4.2.2 标准储备液:称取异丙醇(色谱纯)、正己烷(色谱纯)、乙酸乙酯(色谱纯)各 0.05 g(精确至 0.000 1 g),溶于 N,N-二甲基甲酰胺中,并用 N,N-二甲基甲酰胺稀释至 50 mL 容量瓶中,定容。此溶液 1 mL 相当于 1.0 mg 异丙醇、正己烷、乙酸乙酯。放置于 4 ℃冰箱保存。

A.4.3 仪器和设备

A.4.3.1 气相色谱仪:具氢火焰离子化检测器(FID)。

- A.4.3.2 分析天平,感量为 0.1 mg。
- A.4.3.3 容量瓶:50 mL。
- A.4.3.4 顶空瓶:100 mL 小口输液瓶。
- A.4.3.5 封口钳。
- A.4.3.6 气密针:100 μ L。
- A.4.3.7 移液器:500 μ L,5 mL。
- A.4.3.8 顶空自动进样器(自动顶空方法)。
- A.4.3.9 顶空瓶:20 mL 顶空样品瓶(自动顶空方法)。

A.4.4 分析步骤

A.4.4.1 手动顶空方法

A.4.4.1.1 标准曲线绘制

取顶空瓶(A.4.3.4),以微量移液器沿瓶壁注入 500 μ L 标准储备液,迅速塞上橡胶反口塞,铝盖封口后,在 80 $^{\circ}$ C $\pm$ 2 $^{\circ}$ C 烘箱中,加热 2 h,取出冷却至室温,用 100 μ L 微量进样器,按 20 μ L、40 μ L、60 μ L、80 μ L 和 100 μ L 取顶空气分别注入色谱仪,以其色谱峰高(峰面积)为纵轴,以对应的样品溶剂含量为横轴,制作标准曲线,或进行线性回归得到标准曲线方程。

A.4.4.1.2 气相色谱参考条件

- A.4.4.1.2.1 色谱柱:6%氰丙基/苯基和 94%二甲基聚硅氧烷弹性石英毛细管柱 60.0 m $\times$ 0.32 mm(内径) $\times$ 1.8 μ m,或相当者。
- A.4.4.1.2.2 柱温:40 $^{\circ}$ C 保持 3 min,以 2 $^{\circ}$ C/min 的速率升温至 70 $^{\circ}$ C,再以 20 $^{\circ}$ C/min 的速率升温至 180 $^{\circ}$ C 保持 4 min,再以 30 $^{\circ}$ C/min 的速率升温至 280 $^{\circ}$ C。
- A.4.4.1.2.3 汽化室温度:200 $^{\circ}$ C。
- A.4.4.1.2.4 检测器温度:300 $^{\circ}$ C。
- A.4.4.1.2.5 载气:氮气,纯度 $\geq$ 99.99%。
- A.4.4.1.2.6 燃气:氢气,纯度 $\geq$ 99.99%。
- A.4.4.1.2.7 载气流速:2.0 mL/min。
- A.4.4.1.2.8 氢气流速:40 mL/min。
- A.4.4.1.2.9 空气流速:450 mL/min。
- A.4.4.1.2.10 尾吹气流量:20.0 mL/min。
- A.4.4.1.2.11 进样方式:分流进样,分流比 1:2。
- A.4.4.1.2.12 运行时间:28.17 min。

A.4.4.1.3 测定

取顶空瓶(A.4.3.4),称取 2 g(准确至 0.000 1 g)样品,置于瓶底,加 5 mL *N,N*-二甲基甲酰胺,立即塞好橡胶反口塞,铝盖封口,然后在 80 $^{\circ}$ C $\pm$ 2 $^{\circ}$ C 烘箱内加热 2 h,样品瓶经加热气化后,冷却至室温,用微量进样器取 100 μ L 顶空气,进行色谱分析,由所得样品色谱峰高(峰面积),根据标准曲线上查得溶剂含量,计算出样品中各溶剂残留量。

A.4.4.2 自动顶空方法

A.4.4.2.1 标准曲线绘制

吸取标准储备液 0.25 mL、0.5 mL、1.0 mL、2.5 mL 和 5.0 mL 于顶空瓶中分别用 *N,N*-二甲基甲

酰胺定容至 5.0 mL,用含聚四氟乙烯涂层垫片的铝盖封口。放入自动顶空仪中,将平衡好后的样品,自动导入气相色谱仪中进行分析。以其色谱峰高(峰面积)为纵轴,以对应的样品溶剂含量为横轴,制作标准曲线,或进行线性回归得到标准曲线方程。

A.4.4.2.2 气相色谱仪参考条件

同 A.4.4.1.2。

A.4.4.2.3 顶空自动进样器参考条件

A.4.4.2.3.1 平衡温度:80 ℃。

A.4.4.2.3.2 平衡时间:40 min。

A.4.4.2.3.3 定量环温度:100 ℃。

A.4.4.2.3.4 定量环体积:0.5 mL。

A.4.4.2.3.5 输线温度:120 ℃。

A.4.4.2.4 测定

称取样品 0.5 g(准确至 0.000 1 g)于顶空瓶(A.4.3.9)中加 5 mL *N,N*-二甲基甲酰胺,用含聚四氟乙烯涂层垫片的铝盖封口。放入自动顶空仪中,将平衡好后的样品,自动导入气相色谱仪中进行分析。溶剂残留色谱图见附录 B 中图 B.1。

A.4.5 结果计算

各溶剂的质量分数 w_i ,单位为毫克每千克(mg/kg),按式(A.2)计算:

$$w_i = \frac{m_i}{m} \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

m_i ——从标准曲线中得出的每种溶剂的质量,单位为微克(μg);

m ——试样的质量,单位为克(g)。

计算结果保留三位有效数字。在重复条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 20%。

附录 B
溶剂残留色谱图

B.1 溶剂残留的气相色谱示意图

溶剂残留的气相色谱示意图见图 B.1。

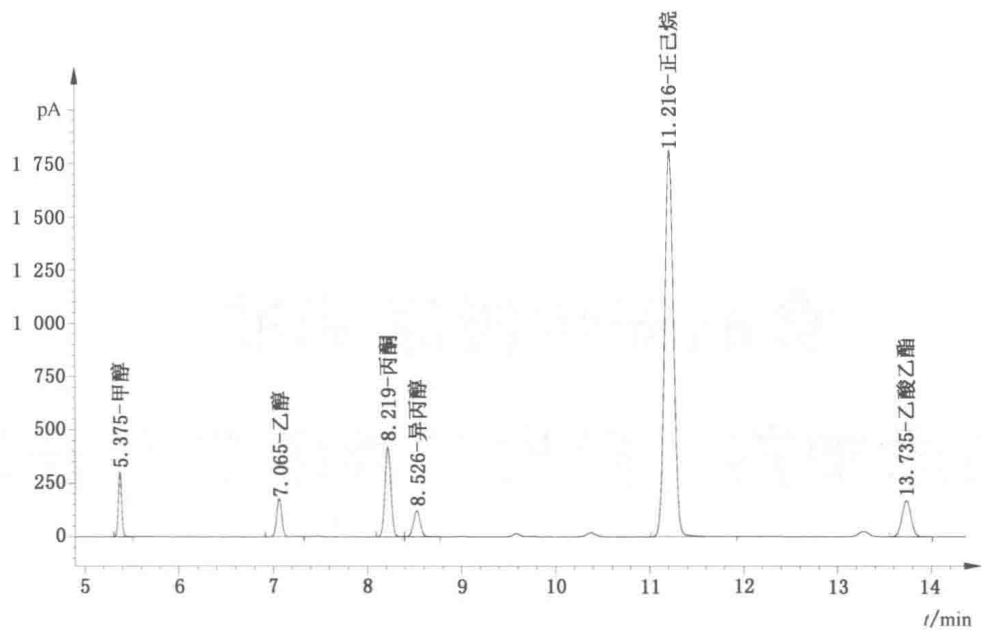


图 B.1 溶剂残留的气相色谱示意图

B.2 溶剂残留各组分的参考保留时间

溶剂残留各组分的参考保留时间见表 B.1。

表 B.1 溶剂残留各组分的参考保留时间

峰号	组分名称	保留时间 ^a / min
1	异丙醇	8.526
2	正己烷	11.216
3	乙酸乙酯	13.735

^a 不同仪器、不同分离柱、甚至不同时间进样各组分的保留时间均会有所不同,但各组分的洗脱顺序是不变的。



中华人民共和国国家标准

GB 1886.79—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 硫代二丙酸二月桂酯

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

10 中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布