



COMPILATION OF NATIONAL FOOD SAFETY STANDARDS

食品安全 国家标准汇编



食品添加剂(四)

国家食品安全风险评估中心 编
食品安全国家标准审评委员会秘书处



中国人口出版社
China Population Publishing House
全国百佳出版单位



COMPILATION OF NATIONAL FOOD SAFETY STANDARDS

食品安全国家标准汇编

食品添加剂(四)

国家食品安全风险评估中心 编
食品安全国家标准审评委员会秘书处



中国人口出版社
China Population Publishing House
全国百佳出版单位

图书在版编目(CIP)数据

食品安全国家标准汇编·食品添加剂·四/国家食品安全
风险评估中心,食品安全国家标准审评委员会秘书处编
—北京:中国人口出版社,2016.7

ISBN 978-7-5101-4437-0

I. ①食… II. ①国… ②食… III. ①食品安全—国
家标准—汇编—中国 ②食品添加剂—国家标准—汇编
—中国 IV. ①TS201.6-65 ②TS202.3-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2016)第 148635 号

食品安全国家标准汇编 食品添加剂(四)

国家食品安全风险评估中心 食品安全国家标准审评委员会秘书处 编

出版发行	中国人口出版社
印 刷	北京朝阳印刷厂有限责任公司
开 本	880 毫米×1230 毫米 1/16
印 张	39.75
字 数	1250 千
版 次	2016 年 7 月第 1 版
印 次	2016 年 7 月第 1 次印刷
书 号	ISBN 978-7-5101-4437-0
定 价	180.00 元

社 长	张晓林
网 址	www.rkcbs.net
电 子 信 箱	rkcbs@126.com
总编室电话	(010)83519392
发行部电话	(010)83534662
传 真	(010)83519401
地 址	北京市西城区广安门南街 80 号中加大厦
邮 编	100054

版权所有 侵权必究 质量问题 随时退换

说 明

食品添加剂（共五册）收录了 2010 年以来发布实施的食品添加剂食品安全国家标准 438 项及营养强化剂标准 15 项。食品添加剂标准包括《复配食品添加剂通则》《食品工业用酶制剂》通用要求及各单一品种食品添加剂质量规格标准；食品营养强化剂标准主要为各单一品种营养强化剂的质量规格标准。

目 录

食品添加剂

1. 食品添加剂 异硫氰酸烯丙酯 (GB 29980—2013)	1
2. 食品添加剂 <i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺 (GB 29981—2013)	7
3. 食品添加剂 δ -己内酯 (GB 29982—2013)	13
4. 食品添加剂 δ -十四内酯 (GB 29983—2013)	19
5. 食品添加剂 四氢芳樟醇 (GB 29984—2013)	25
6. 食品添加剂 叶醇 (顺式-3-己烯-1-醇)(GB 29985—2013)	31
7. 食品添加剂 6-甲基-5-庚烯-2-酮 (GB 29986—2013)	37
8. 食品添加剂 丁苯橡胶 (GB 29987—2013)	43
9. 食品添加剂 海藻酸钾 (褐藻酸钾) (GB 29988—2013)	57
10. 食品添加剂 碳酸氢铵 (GB 1888—2014)	63
11. 食品添加剂 对羟基苯甲酸甲酯钠 (GB 30601—2014)	71
12. 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯钠 (GB 30602—2014)	79
13. 食品添加剂 乙酸钠 (GB 30603—2014)	87
14. 食品添加剂 甘氨酸钙 (GB 30605—2014)	91
15. 食品添加剂 甘氨酸亚铁 (GB 30606—2014)	99
16. 食品添加剂 酶解大豆磷脂 (GB 30607—2014)	107
17. 食品添加剂 <i>DL</i> -苹果酸钠 (GB 30608—2014)	111
18. 食品添加剂 聚氧乙烯聚氧丙烯季戊四醇醚 (GB 30609—2014)	117
19. 食品添加剂 乙醇 (GB 30610—2014)	119
20. 食品添加剂 异丙醇 (GB 30611—2014)	125
21. 食品添加剂 聚二甲基硅氧烷及其乳液 (GB 30612—2014)	129
22. 食品添加剂 磷酸氢二铵 (GB 30613—2014)	137
23. 食品添加剂 氧化钙 (GB 30614—2014)	143
24. 食品添加剂 竹叶抗氧化物 (GB 30615—2014)	149

25. 食品用香精 (GB 30616—2014)163

26. 食品添加剂 胶基及其配料 (GB 29987—2014)179

27. 食品添加剂 决明胶 (GB 31619—2014)229

28. 食品添加剂 水杨酸苄酯（柳酸苄酯）(GB 31626—2014)237

29. 食品添加剂 香芹酚 (GB 31627—2014)243

30. 食品添加剂 高岭土 (GB 31628—2014)249

31. 食品添加剂 聚丙烯酰胺 (GB 31629—2014)255

32. 食品添加剂 聚乙烯醇 (GB 31630—2014)263

33. 食品添加剂 氢气 (GB 31633—2014)275

34. 食品添加剂 聚苯乙烯 (GB 31635—2014)279

35. 食品添加剂 硬脂酸钾 (GB 31623—2014)285

36. 食品添加剂 β -阿朴-8'-胡萝卜素醛 (GB 31620—2014)289

37. 食品添加剂 甜菊糖苷 (GB 8270—2014)295

38. 食品添加剂 杨梅红 (GB 31622—2014)305

39. 食品添加剂 天然胡萝卜素 (GB 31624—2014)311

40. 食品添加剂 二氢茉莉酮酸甲酯 (GB 31625—2014)319

41. 食品添加剂 氯化铵 (GB 31631—2014)325

42. 食品添加剂 镍 (GB 31632—2014)333

43. 食品添加剂 珍珠岩 (GB 31634—2014)341

44. 食品添加剂 碳酸钠 (GB 1886.1—2015)347

45. 食品添加剂 碳酸氢钠 (GB 1886.2—2015)359

46. 食品添加剂 硝酸钠 (GB 1886.5—2015)369

47. 食品添加剂 焦亚硫酸钠 (GB 1886.7—2015)375

48. 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）(GB 1886.10—2015)383

49. 食品添加剂 丁基羟基茴香醚（BHA）(GB 1886.12—2015)391

50. 食品添加剂 高锰酸钾 (GB 1886.13—2015)399

51. 食品添加剂 没食子酸丙酯 (GB 1886.14—2015)407

52. 食品添加剂 磷酸 (GB 1886.15—2015)413

53. 食品添加剂 香兰素 (GB 1886.16—2015)425

54. 食品添加剂 紫胶红（又名虫胶红）(GB 1886.17—2015)433

55. 食品添加剂 小花茉莉浸膏 (GB 1886.23—2015)	439
56. 食品添加剂 桂花浸膏 (GB 1886.24—2015)	443
57. 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯 (GB 1886.27—2015)	447
58. 食品添加剂 生姜油 (GB 1886.29—2015)	453
59. 食品添加剂 对羟基苯甲酸乙酯 (GB 1886.31—2015)	459
60. 食品添加剂 桉叶油 (蓝桉油) (GB 1886.33—2015)	467
61. 食品添加剂 山苍子油 (GB 1886.35—2015)	473
62. 食品添加剂 留兰香油 (GB 1886.36—2015)	479
63. 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠 (又名甜蜜素) (GB 1886.37—2015)	485
64. 食品添加剂 薰衣草油 (GB 1886.38—2015)	495
65. 食品添加剂 山梨酸钾 (GB 1886.39—2015)	501
66. 食品添加剂 黄原胶 (GB 1886.41—2015)	511
67. 食品添加剂 <i>dl</i> - 酒石酸 (GB 1886.42—2015)	519
68. 食品添加剂 抗坏血酸钙 (GB 1886.43—2015)	527
69. 食品添加剂 低亚硫酸钠 (GB 1886.46—2015)	535
70. 食品添加剂 玫瑰油 (GB 1886.48—2015)	545
71. 食品添加剂 2- 甲基 -3- 巯基咪唑 (GB 1886.50—2015)	551
72. 食品添加剂 2,3- 丁二酮 (GB 1886.51—2015)	557
73. 食品添加剂 植物油抽提溶剂 (又名己烷类溶剂) (GB 1886.52—2015)	563
74. 食品添加剂 己二酸 (GB 1886.53—2015)	567
75. 食品添加剂 丙烷 (GB 1886.54—2015)	573
76. 食品添加剂 丁烷 (GB 1886.55—2015)	579
77. 食品添加剂 1- 丁醇 (正丁醇) (GB 1886.56—2015)	585
78. 食品添加剂 乙醚 (GB 1886.58—2015)	591
79. 食品添加剂 石油醚 (GB 1886.59—2015)	597
80. 食品添加剂 硅酸镁 (GB 1886.62—2015)	605
81. 食品添加剂 单, 双甘油脂肪酸酯 (GB 1886.65—2015)	613
82. 食品添加剂 皂荚糖胶 (GB 1886.67—2015)	621



中华人民共和国国家标准

GB 29980—2013

食品安全国家标准 食品添加剂 异硫氰酸烯丙酯

2013-11-29 发布

2014-06-01 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 异硫氰酸烯丙酯

1 范围

本标准适用于由硫氰酸钠和烯丙基氯为原料制得食品添加剂异硫氰酸烯丙酯。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

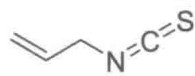
2.1 化学名称

异硫氰酸烯丙酯

2.2 分子式

C₄H₅NS

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

99.15（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	无色至苍黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	非常辛辣的刺激性气味	GB/T 14454.2 ^a
^a 评定时需用丙二醇将样品稀释 100 倍后进行。		

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
异硫氰酸烯丙酯含量, w/% ≥	98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) ≤	1.0	GB/T 14455.5 ^a
折光指数(20 ℃)	1.524~1.532	GB/T 14454.4
相对密度(25 ℃/25 ℃)	1.013~1.020	GB/T 11540
^a 指示剂为酚红指示液。		

附录 A

异硫氰酸烯丙酯含量的测定

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 规定进行，应符合要求。

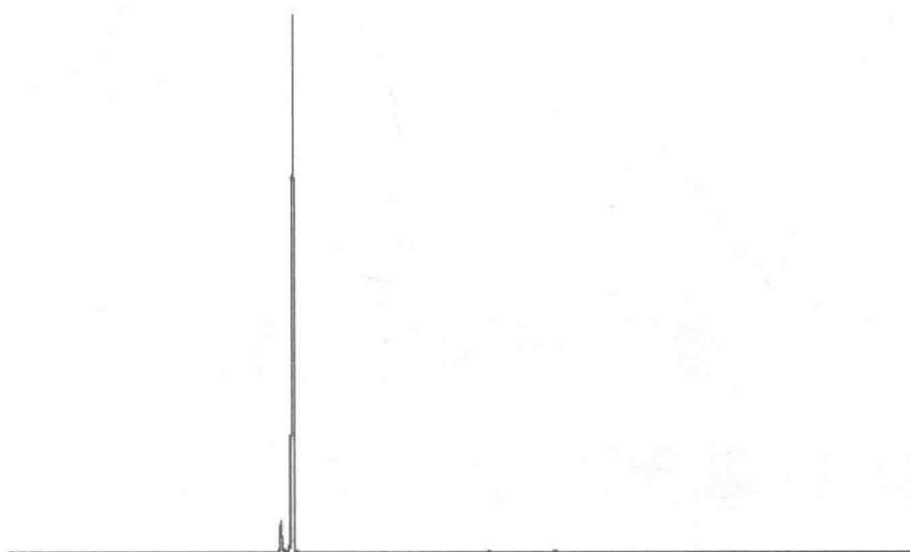
食品添加剂异硫氰酸烯丙酯气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附录 B

食品添加剂异硫氰酸烯丙酯气相色谱图
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂异硫氰酸烯丙酯气相色谱图

见图B.1。



B.1 食品添加剂异硫氰酸烯丙酯气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长30 m，内径0.32 mm。

B.2.2 固定相：5%二苯基95%二甲基聚硅氧烷。

B.2.3 膜厚：1.0 μm 。

B.2.4 色谱炉温度：80 $^{\circ}\text{C}$ 恒温3 min；然后线性程序升温从80 $^{\circ}\text{C}$ 到250 $^{\circ}\text{C}$ ，速率18 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ；最后在250 $^{\circ}\text{C}$ 恒温5 min。

B.2.5 进样口温度：230 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度：280 $^{\circ}\text{C}$ 。

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：96 kPa。

B.2.10 进样量：0.1 μL 。

B.2.11 分流比：50 : 1。



中华人民共和国国家标准

GB 29981—2013

食品安全国家标准

食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基- 环己烷甲酰胺

2013-11-29 发布

2014-06-01 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 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺

1 范围

本标准适用于由 *L*-薄荷脑和乙胺为原料制得的食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

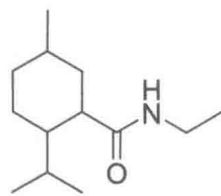
2.1 化学名称

N-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺

2.2 分子式

C₁₃H₂₅ON

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

211.35（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	将试样置于一洁净白纸上，用目测法观察
状态	结晶性固体	
香气	轻微的薄荷样凉味	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
<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺含量, w/% ≥	99.0	附录 A
熔点(°C)	91~98	GB/T 14457.3

附录 A

N-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺含量的测定

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。

试样制备：称取试样 1 g 溶于 2 mL 无水乙醇中，摇匀备用。

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 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。