



国家食品安全风险评估中心
China National Center for Food Safety Risk Assessment

中国食品工业标准汇编

食品添加剂卷（五）

（第六版）

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

非外借

 中国标准出版社

中国食品工业标准汇编

食品添加剂卷(五)

(第六版)

国家食品安全风险评估中心 编
中国标准出版社

中国标准出版社

北 京

图书在版编目(CIP)数据

中国食品工业标准汇编. 食品添加剂卷. 5/国家食品安全风险评估中心, 中国标准出版社编. —6 版. —北京: 中国标准出版社, 2018. 1

ISBN 978-7-5066-8645-7

I. ①中… II. ①国…②中… III. ①食品工业—标准—汇编—中国②食品添加剂—标准—汇编—中国
IV. ①TS207.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2017)第 104208 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 37.25 字数 1 120 千字

2018 年 1 月第六版 2018 年 1 月第六次印刷

*

定价 190.00 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

编 委 会

主 审：王竹天

主 编：张俭波 王华丽

编写委员：张霁月 朱 蕾 张 泓

编 者 的 话

《中国食品工业标准汇编》是我国食品标准化方面的一套大型丛书,按行业分类分别立卷,其中食品添加剂卷分为8个分册,由国家食品安全风险评估中心和中国标准出版社联合编制。

本汇编是在2015年出版的《中国食品工业标准汇编 食品添加剂卷(第五版)》的基础上进行修订的,保留了目前现行有效的标准,同时增加了2015年6月至2017年12月底发布的食品添加剂国家标准。主要包括:第一部分食品添加剂综合标准,第二部分食品添加剂产品标准,第三部分食品添加剂试验方法标准,第四部分食品添加剂其他相关标准。本分册包括食品添加剂产品标准中的食品用香料(上),共收录国家标准112项。

本汇编每个部分的国家标准按标准编号由小到大编排。第二部分食品添加剂产品标准按食品添加剂产品的主要功能进行分类,食品添加剂产品的其他功能请参见GB 2760—2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》和相关产品标准,本汇编中的分类仅作参考。

本汇编可供食品生产、科研、销售单位的技术人员,各级食品监督、检验机构的人员,各管理部门的相关人员使用,也可供大专院校相关专业的师生参考。

编 者

2017年12月

目 录

第二部分 食品添加剂产品标准

十七、食品用香料(上)

GB 1886.16—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	香兰素	3
GB 1886.22—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬油	11
GB 1886.23—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	小花茉莉浸膏	15
GB 1886.24—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	桂花浸膏	19
GB 1886.29—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	生姜油	23
GB 1886.33—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	桉叶油(蓝桉油)	29
GB 1886.35—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	山苍子油	35
GB 1886.36—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	留兰香油	41
GB 1886.38—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	薰衣草油	47
GB 1886.48—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	玫瑰油	53
GB 1886.50—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-甲基-3-巯基呋喃	59
GB 1886.51—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2,3-丁二酮	65
GB 1886.101—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	硬脂酸(又名十八烷酸)	71
GB 1886.117—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	羟基香茅醛	78
GB 1886.118—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	杭白菊花浸膏	83
GB 1886.119—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	1,8-桉叶素	86
GB 1886.120—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	己酸	91
GB 1886.121—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	丁酸	97
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)	103
GB 1886.123—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	α -己基肉桂醛	109
GB 1886.124—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	广藿香油	115
GB 1886.125—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	肉桂醇	121
GB 1886.126—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸芳樟酯	127
GB 1886.127—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	山楂核烟熏香味料 I 号、II 号	133
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)	140
GB 1886.129—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	丁香酚	145
GB 1886.130—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	庚酸乙酯	151
GB 1886.131—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	α -戊基肉桂醛	157
GB 1886.132—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	己酸烯丙酯	163
GB 1886.133—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	枣子酊	169
GB 1886.134—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -壬内酯	174
GB 1886.135—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	苯甲醇	179
GB 1886.136—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	丁酸苄酯	185

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)	191
GB 1886.138—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-乙酰基吡嗪	197
GB 1886.139—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	百里香酚	203
GB 1886.140—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	八角茴香油	209
GB 1886.141—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	d-核糖	215
GB 1886.142—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	α -紫罗兰酮	226
GB 1886.143—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -癸内酯	229
GB 1886.144—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -己内酯	233
GB 1886.145—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	δ -癸内酯	237
GB 1886.146—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	δ -十二内酯	241
GB 1886.147—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	二氢香芹醇	245
GB 1886.148—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	芳樟醇	249
GB 1886.149—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	己醛	253
GB 1886.150—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甲酸香茅酯	257
GB 1886.151—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	甲酸香叶酯	261
GB 1886.152—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	辛酸乙酯	265
GB 1886.153—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸 2-甲基丁酯	269
GB 1886.154—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸丙酯	273
GB 1886.155—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸橙花酯	277
GB 1886.156—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸松油酯	281
GB 1886.157—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸香叶酯	285
GB 1886.158—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	异丁酸乙酯	289
GB 1886.159—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	异戊酸 3-己烯酯	293
GB 1886.160—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	正癸醛(又名癸醛)	297
GB 1886.161—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	棕榈酸乙酯	301
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	305
GB 1886.163—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	2-甲基-4-戊烯酸	309
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	313
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	317
GB 1886.166—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -庚内酯	321
GB 1886.167—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	大茴香脑	325
GB 1886.168—2015	食品安全国家标准	食品添加剂	γ -十二内酯	331
GB 1886.189—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	3-环己基丙酸烯丙酯	335
GB 1886.190—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸乙酯	343
GB 1886.191—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	柠檬醛	349
GB 1886.192—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	苯乙醇	356
GB 1886.193—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	丙酸乙酯	361
GB 1886.194—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	丁酸乙酯	367
GB 1886.195—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	丁酸异戊酯	373
GB 1886.196—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	己酸乙酯	379
GB 1886.197—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	乳酸乙酯	385
GB 1886.198—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	α -松油醇	391
GB 1886.199—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	天然薄荷脑	399

GB 1886.200—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	香叶油(又名玫瑰香叶油)	405
GB 1886.201—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸苜酯	411
GB 1886.202—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	乙酸异戊酯	417
GB 1886.203—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	异戊酸异戊酯	423
GB 1886.204—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	亚洲薄荷素油	431
GB 1886.205—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	<i>d</i> -香芹酮	437
GB 1886.206—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	<i>l</i> -香芹酮	443
GB 1886.207—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	中国肉桂油	449
GB 1886.208—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	乙基麦芽酚	455
GB 1886.209—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	正丁醇	462
GB 1886.260—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	橙皮素	467
GB 1886.261—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	根皮素	473
GB 1886.262—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	柚苷(柚皮甙提取物)	479
GB 1886.263—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	玫瑰净油	485
GB 1886.264—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	小花茉莉净油	488
GB 1886.265—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	桂花净油	490
GB 1886.266—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	红茶酊	492
GB 1886.267—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	绿茶酊	494
GB 1886.268—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	罗汉果酊	496
GB 1886.269—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	黄芥末提取物	500
GB 1886.270—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	茶树油(又名互叶白千层油)	504
GB 1886.271—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	香茅油	508
GB 1886.272—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	大蒜油	512
GB 1886.273—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	丁香花蕾油	515
GB 1886.274—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	杭白菊花油	520
GB 1886.275—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	白兰花油	523
GB 1886.276—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	白兰叶油	528
GB 1886.277—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	树兰花油	533
GB 1886.278—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	椒样薄荷油	538
GB 1886.279—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	洋茉莉醛(又名胡椒醛)	543
GB 1886.280—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	2-甲基戊酸乙酯	550
GB 1886.281—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	香茅醛	555
GB 1886.282—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	麦芽酚	563
GB 1886.283—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	乙基香兰素	569
GB 1886.284—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	覆盆子酮(又名悬钩子酮)	576
GB 1886.285—2016	食品安全国家标准	食品添加剂	丙酸苜酯	581

第二部分 食品添加剂产品标准

十八、食品用香料(上)



中华人民共和国国家标准

GB 1886.16—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素

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

前 言

本标准代替 GB 3861—2008《食品添加剂 香兰素》。
本标准与 GB 3861—2008 相比,主要变化如下:
——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 香兰素”。

食品安全国家标准
食品添加剂 香兰素

1 范围

本标准适用于以愈疮木酚或亚硫酸纸浆废液木质素或对甲酚为原料经化学反应制得食品添加剂香兰素。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

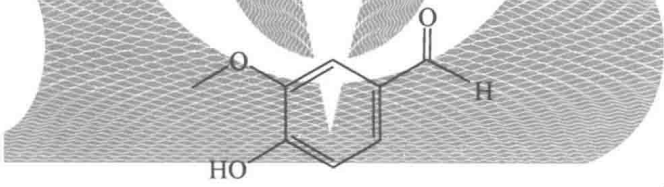
2.1 化学名称

3-甲氧基-4-羟基苯甲醛

2.2 分子式

$C_8H_8O_3$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

152.15(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	白色或微黄色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	针状结晶或结晶性粉末	
香气	具有甜香、奶香和香草香气	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 g 试样全溶于 3 mL 70%(体积分数) 或 2 mL 95%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
香兰素含量, w/% ≥	99.5	附录 A
熔点/℃	81.0~83.0	GB/T 14457.3
干燥减量, w/% ≤	0.5	附录 C
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	10.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg) ≤	3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76

附录 A

香兰素含量的测定

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

试样制备:称取试样 1 g 溶于 10 mL 95%(体积分数)乙醇中,摇匀备用(在 30 min 内使用)。

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

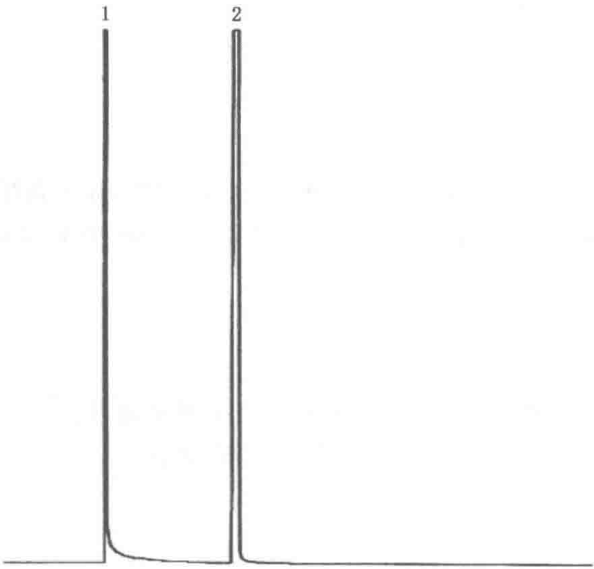
按 GB/T 11538—2006 或 GB/T 11539—2008 中 11.4 规定进行。

食品添加剂香兰素气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

附 录 B
食品添加剂香兰素气相色谱图
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂香兰素气相色谱图

食品添加剂香兰素气相色谱图见图 B.1。



说明：
1——乙醇(溶剂)；
2——香兰素。

图 B.1 食品添加剂香兰素气相色谱图

B.2 操作条件

- B.2.1 柱:毛细管柱,长 25 m~50 m,内径 0.2 mm。
- B.2.2 固定相:100%二甲基聚硅氧烷。
- B.2.3 膜厚:0.25 μm 。
- B.2.4 色谱炉温度:170 $^{\circ}\text{C}$ 恒温。
- B.2.5 进样口温度:240 $^{\circ}\text{C}$ 。
- B.2.6 检测器温度:240 $^{\circ}\text{C}$ 。
- 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 载气流速:1 mL/min。
- B.2.10 进样量:约 0.2 μL 。
- B.2.11 分流比:100 : 1。

附录 C
干燥减量的测定方法

C.1 仪器和设备

- C.1.1 称量瓶:扁形,直径为 4 cm~6 cm。
- C.1.2 干燥器:玻璃,直径为 20 cm~24 cm,干燥剂为变色硅胶。

C.2 分析步骤

将变色硅胶在 120 ℃的恒温箱中干燥 4 h,稍冷后移入干燥器内冷却至室温。将称量瓶(瓶及盖分开)置于干燥器内至少干燥 4 h,取出后称重。准确称取试样 2 g~3 g(精确至 0.000 2 g)于称量瓶中,并将试样摊匀,厚度不得超过 10 mm。然后将装有试样的称量瓶及盖分置于干燥器内至少干燥 4 h,取出时应将盖盖好,称重。如此操作至恒重。

C.3 结果计算

干燥减量的质量分数 w ,按式(C.1)计算:

$$w = \frac{m_1 - m_2}{m} \times 100\% \tag{C.1}$$

式中:

- m_1 ——干燥前试样和称量瓶的质量,单位为克(g);
- m_2 ——干燥后试样和称量瓶的质量,单位为克(g);
- m ——干燥前试样的质量,单位为克(g)。