



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.36—2015

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 留兰香油

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 11960—2008《食品添加剂 留兰香油》。

本标准与 GB 11960—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 留兰香油”;
- 修改了 60%规格的相对密度。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 留兰香油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从开花期的留兰香草(*Mentha spicata* L.)的地上部分提取的精油,再经精馏加工制得的含酮量最低为 60%和 80%两种规格的食品添加剂留兰香油。

### 2 技术要求

#### 2.1 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	浅黄色至绿黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	具有留兰香叶的特征香气和香味	GB/T 14454.2

#### 2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

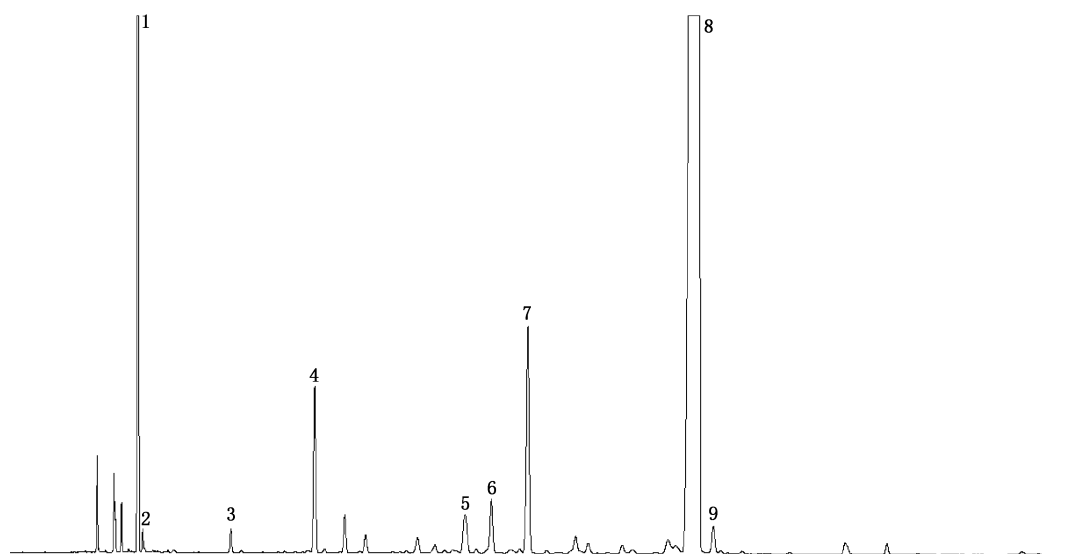
项 目	指 标		检 验 方 法
	含酮量 60%	含酮量 80%	
相对密度(20℃/20℃)	0.910~0.938	0.942~0.954	GB/T 11540
折光指数(20℃)	1.485 0~1.491 0	1.488 0~1.496 0	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)	-70°~-53°	-59°~-50°	GB/T 14454.5
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 1 体积 80%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液		GB/T 14455.3
含酮量 <sup>a</sup> /%	≥ 60.0	80.0	GB/T 14454.13—2008 中的第三法
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10.0		GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0		GB 5009.11 或 GB 5009.76

<sup>a</sup> 食品添加剂留兰香油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 A。

附 录 A  
食品添加剂留兰香油气相色谱图  
(面积归一化法)

### A.1 食品添加剂留兰香油气相色谱图

食品添加剂留兰香油气相色谱图见图 A.1。



说明:

- 1——苧烯;
- 2——1,8-桉叶素;
- 3——辛醇-3;
- 4——薄荷酮;
- 5——新薄荷脑;
- 6——二氢香芹酮;
- 7——薄荷脑;
- 8——香芹酮;
- 9——乙酸香芹酯。

图 A.1 食品添加剂留兰香油气相色谱图

### A.2 操作条件

A.2.1 柱:毛细管柱,长 30 m,内径 0.25 mm。

A.2.2 固定相:聚乙二醇。

A.2.3 膜厚: 0.25  $\mu\text{m}$ 。

A.2.4 色谱炉温度:100  $^{\circ}\text{C}$  恒温 2 min,然后线性程序升温从 100  $^{\circ}\text{C}$  ~135  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 2.5  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;再线性程序升温从 135  $^{\circ}\text{C}$  ~180  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 6  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;最后在 180  $^{\circ}\text{C}$  恒温 10 min。

A.2.5 进样口温度:230  $^{\circ}\text{C}$ 。

- A.2.6 检测器温度:250 ℃。
  - A.2.7 检测器:氢火焰离子化检测器。
  - A.2.8 载气:氮气。
  - A.2.9 柱前压:103.42 kPa。
  - A.2.10 进样量:0.1 μL。
  - A.2.11 分流比:100 : 1。
-