



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.38—2015

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 薰衣草油

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/T 12653—2008《中国薰衣草(精)油》中的食品添加剂部分。

本标准与 GB/T 12653—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 薰衣草油”。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 薰衣草油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从中国薰衣草(*Lavandula angustifolia* Mill.)的开花部分提取的食品添加剂薰衣草油。

### 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	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	流动液体	
香气	特征性的新鲜花香,类似植物开花部分的香气	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	
相对密度(20℃/20℃)	0.876~0.895	GB/T 11540	
折光指数(20℃)	1.457 0~1.464 0	GB/T 14454.4	
旋光度(20℃)	-12.0°~-6.0°	GB/T 14454.5	
溶混度(20℃)	1 体积试样混溶于 3 体积 70%(体积分数)乙醇中,呈澄清溶液	GB/T 14455.3	
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 1.2	GB/T 14455.5	
特征组分含量,ω/%	樟脑 ≤	1.5	附录 A
	芳樟醇	20~43	
	乙酸芳樟酯	25~47	
	乙酸薰衣草酯 ≤	8.0	

附 录 A  
特征组分含量的测定

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

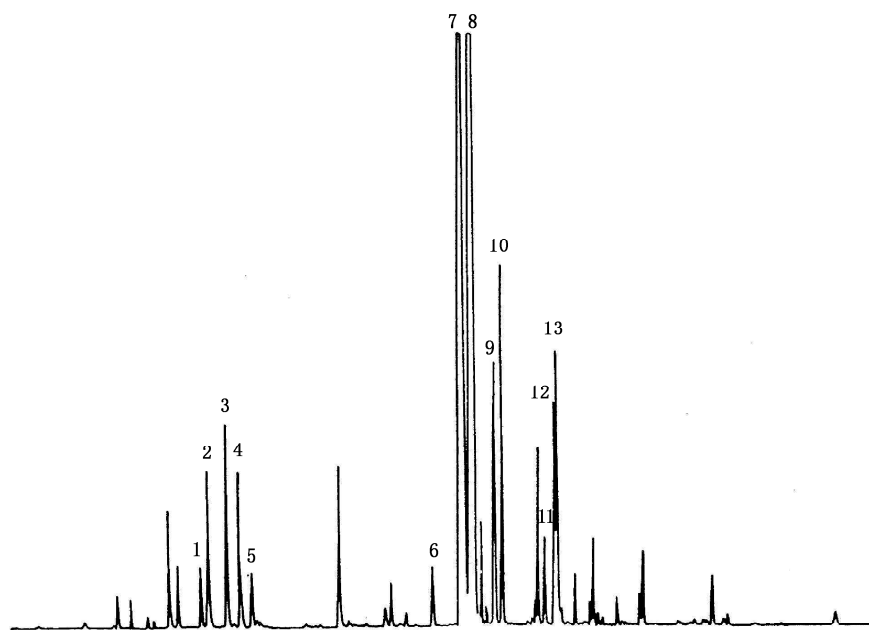
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂薰衣草油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂薰衣草油气相色谱图**  
 (面积归一化法)

**B.1 食品添加剂薰衣草油气相色谱图**

食品添加剂薰衣草油气相色谱图见图 B.1。



说明:

- 1 —— 苧烯;
- 2 —— 1,8-桉叶素;
- 3 —— 顺式- $\beta$ -别罗勒烯;
- 4 —— 反式- $\beta$ -别罗勒烯;
- 5 —— 3-辛酮;
- 6 —— 樟脑;
- 7 —— 芳樟醇;
- 8 —— 乙酸芳樟酯;
- 9 —— 4-松油烯醇;
- 10 —— 乙酸薰衣草酯;
- 11 —— 薰衣草醇;
- 12 ——  $\alpha$ -松油醇;
- 13 —— 龙脑。

图 B.1 食品添加剂薰衣草油气相色谱图

**B.2 操作条件**

**B.2.1 柱:**毛细管柱,长 30 m,内径 0.25 mm。

- B.2.2 固定相:聚乙二醇。
  - B.2.3 膜厚:0.25  $\mu\text{m}$ 。
  - B.2.4 色谱炉温度:70  $^{\circ}\text{C}$ 恒温 16 min,然后线性程序升温从 70  $^{\circ}\text{C}$ ~180  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 2  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。
  - B.2.5 进样口温度:200  $^{\circ}\text{C}$ 。
  - B.2.6 检测器温度:200  $^{\circ}\text{C}$ 。
  - 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 0.3  $\mu\text{L}$ 。
  - B.2.11 分流比:100 : 1。
-