



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.125—2015

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 肉桂醇

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

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 肉桂醇

### 1 范围

本标准适用于以肉桂醛为原料经化学反应制得的食品添加剂肉桂醇。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

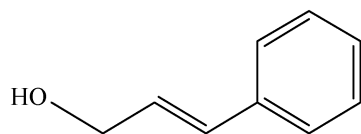
#### 2.1 化学名称

3-苯基烯丙醇

#### 2.2 分子式

$C_9H_{10}O$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

134.18 (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	白色至微黄色(固体)或无色至微黄色(液体)	将试样置于一洁净白纸上或比色管内,用目测法观察
状态	结晶性固体或液体	
香气	具有浓郁的膏香、花香、甜香香气	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 mL 试样全溶于 1 mL 70%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
肉桂醇含量, $w/\%$	$\geq$ 98.0	附录 A
冻点/℃	$\geq$ 32.0	GB/T 14454.7

附 录 A  
肉桂醇含量的测定

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。

食品添加剂肉桂醇气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂肉桂醇气相色谱图**  
(面积归一化法)

**B.1 食品添加剂肉桂醇气相色谱图**

食品添加剂肉桂醇气相色谱图见图 B.1。

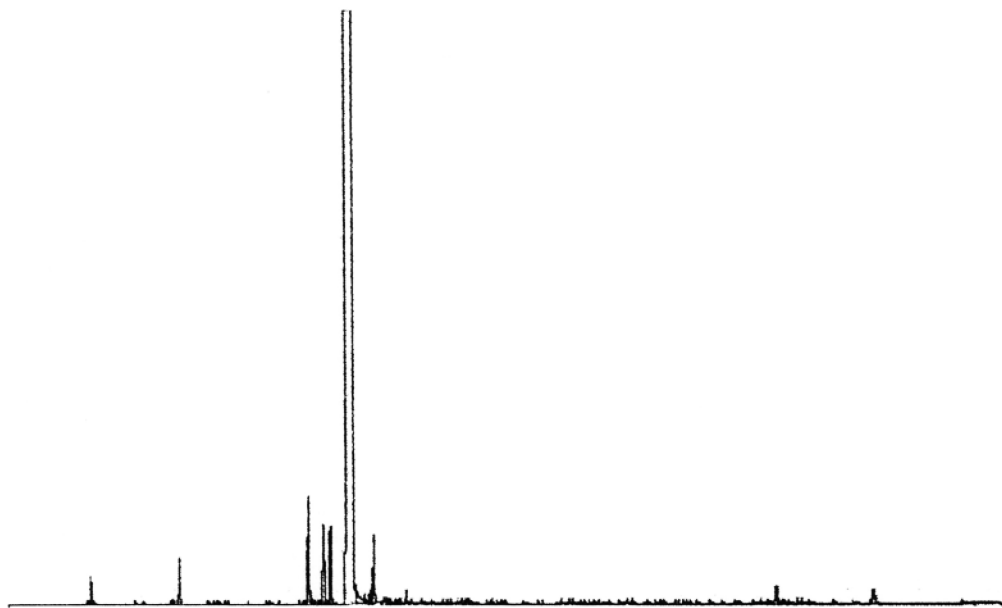


图 B.1 食品添加剂肉桂醇气相色谱图

**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:5%苯基甲基聚硅氧烷。

**B.2.3** 膜厚:0.25  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4** 色谱炉温度:100  $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min;然后线性程序升温从 100  $^{\circ}\text{C}$ ~250  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 10  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;最后在 250  $^{\circ}\text{C}$ 恒温 5 min。

**B.2.5** 进样口温度:250  $^{\circ}\text{C}$ 。

**B.2.6** 检测器温度:250  $^{\circ}\text{C}$ 。

**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:1.2 mL/min。

**B.2.10** 进样量:约 0.25  $\mu\text{L}$ 。

**B.2.11** 分流比:80 : 1。