



# 中华人民共和国国家标准

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)

2016-08-31 发布

2017-01-01 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 11959—2008《食品添加剂 香叶(精)油》。  
本标准与 GB 11959—2008 相比,主要变化如下:

食品安全国家标准

食品添加剂 香叶油(又名玫瑰香叶油)

1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从生长在中国的香叶(*Pelargonium graveolens* Hers.)的新鲜茎、叶中提取的食品添加剂香叶油(又名玫瑰香叶油)。

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	绿黄色或琥珀色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	流动液体	
香气	薄荷样香韵和玫瑰样香气	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℃)		0.882~0.899	GB/T 11540
折光指数(20℃)		1.460~1.472	GB/T 14454.4
旋光度(20℃)		-14.0°~-7.0°	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)	≤	10.0	GB/T 14455.5
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)		50~80	GB/T 14455.6
羰值	≤	58	GB/T 14454.13—2008 中第一法
特征组分含量,w/%	香茅醇	32.0~43.0	附录 A
	香叶醇	2.0~12.0	

## 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,应符合要求。

食品添加剂香叶油气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附 录 B  
食品添加剂香叶油气相色谱图及操作条件  
(面积归一化法)

B.1 食品添加剂香叶油气相色谱图

食品添加剂香叶油气相色谱图见图 B.1。

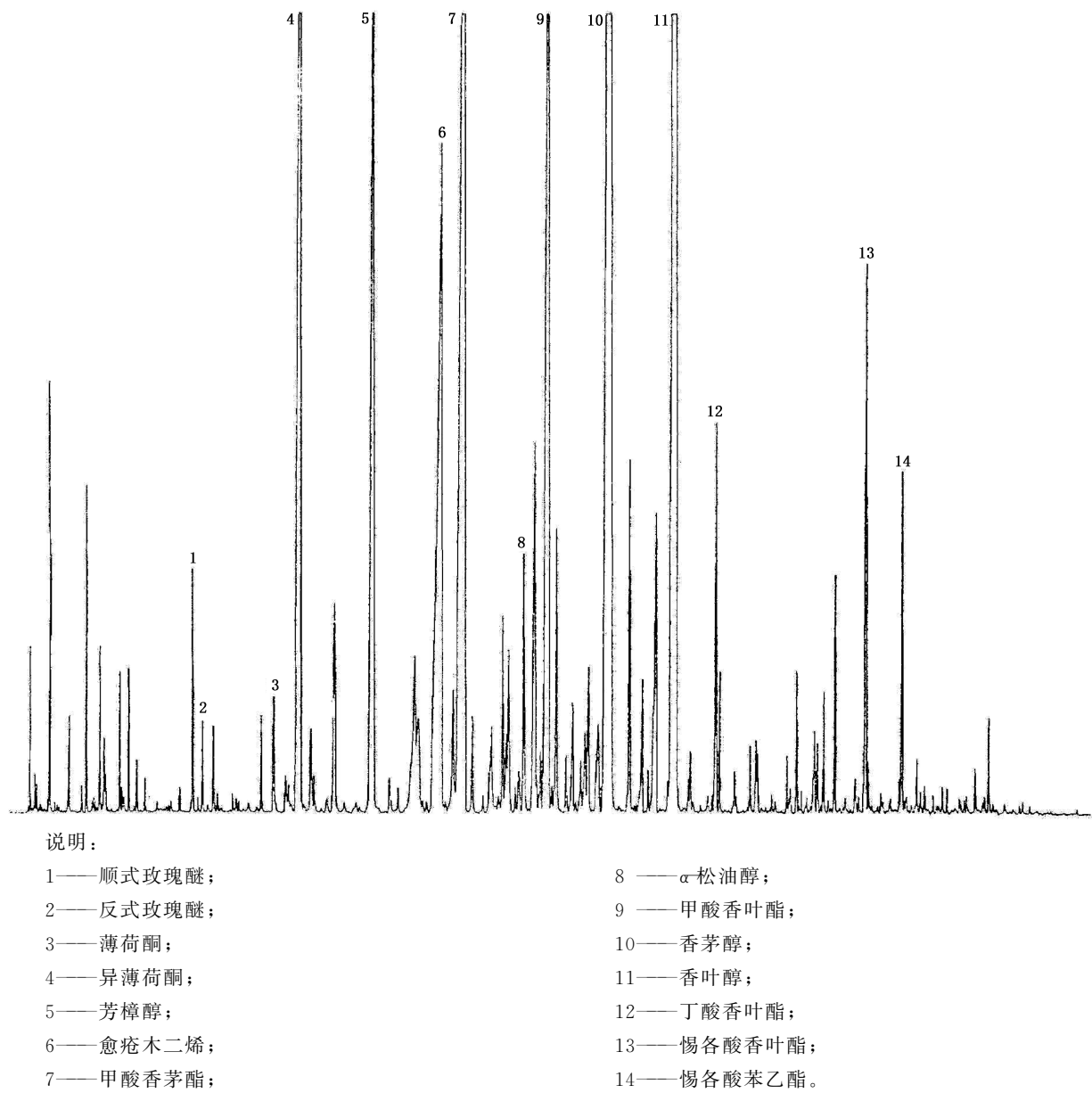


图 B.1 食品添加剂香叶油气相色谱图

**B.2 操作条件**

- B.2.1** 柱:毛细管柱,长 50 m,内径 0.25 mm。
- B.2.2** 固定相:聚乙二醇 20 000。
- B.2.3** 膜厚:0.25  $\mu\text{m}$ 。
- B.2.4** 色谱炉温度:线性程序升温从 65  $^{\circ}\text{C}$  至 230  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 2  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ 。
- B.2.5** 进样口温度:230  $^{\circ}\text{C}$ 。
- 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:1.1 mL/min。
- B.2.10** 进样量:约 0.2  $\mu\text{L}$ 。
- B.2.11** 分流比:100 : 1。
-