附件2

**食品用香料新品种 乙基芳樟基醚**

英文名称：Ethyl linalyl ether

功能分类：食品用香料

（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014表B.1食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

（二）质量规格要求

* 1. 范围

本质量规格要求适用于由芳樟醇为原料经化学反应制得的食品添加剂乙基芳樟基醚。

* 1. 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

3-乙氧基-3,7-二甲基辛-1,6-二烯

2.2 分子式

C8 H16 O

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

182.3（按2007年国际相对原子质量）

* 1. 技术要求

3.1 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 | | 无色 | | 将试样置于比色管内，用目测法观察 |
| 状态 | | 液体 | |
| 香气 | | 愉悦的花香 | | GB/T 14454.2 |

3.2 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 |
| 乙基芳樟基醚含量，*w*/% ≥ | 98.0 | 附录A |
| 折光指数(20℃) | 1.444～1.447 | GB/T 14454.4 |
| 相对密度(20 ℃/20 ℃) | 0.829～0.832 | GB/T 11540 |

附录A

食品添加剂乙基芳樟基醚含量的测定

Ａ.1 仪器和设备

* + 1. 色谱仪：按GB/T 11538—2006中第5章的规定。
    2. 柱：毛细管柱。
    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。

食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图及操作条件参见附录B。

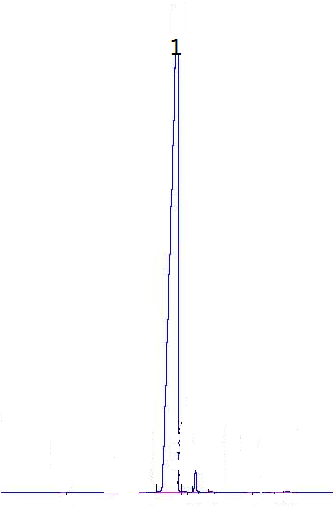
附录B

食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图及操作条件

(面积归一化法)

B.1 食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图

食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图见图 B.1。



图B.1 食品添加剂乙基芳樟基醚气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长25 m，内径0.20 mm。

B.2.2 固定相：甲基硅。

B.2.3 膜厚：0.33μm。

B.2.4 色谱炉温度：75 ℃恒温4 min，然后线性程序升温从75 ℃至225 ℃，速率2 ℃/min，最后在220 ℃恒温8 min。

B.2.5 进样口温度：250 ℃。

B.2.6 检测器温度：250 ℃。

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 柱前压：0.06MPa。

B.2.10 进样量：0.1μL。

B.2.11 分流比：75:1。