



中华人民共和国国家标准

GB 1886.167—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 大茴香脑

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 大 茴 香 脑
GB 1886.167—2015

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : www.spc.org.cn

服 务 热 线 : 400-168-0010

2016 年 6 月 第 一 版

*

书 号 : 155066 · 1-51883

版 权 专 有 侵 权 必 究

前 言

本标准代替 GB 23489—2009《食品添加剂 大茴香脑(天然)》。

本标准与 GB 23489—2009 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 大茴香脑”。

食品安全国家标准

食品添加剂 大茴香脑

1 范围

本标准适用于以八角茴香油为原料,通过高效分馏法和/或冷冻结晶法制得的食品添加剂大茴香脑。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

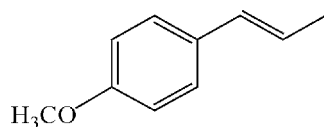
2.1 化学名称

反式对丙烯基苯甲醚

2.2 分子式

$C_{10}H_{12}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

148.21(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	白色至浅黄色或无色至浅黄色	将试样置于一洁净白纸上或比色管内,用目测法观察
状态	凝固体或液体	
香气	具有八角茴香样香气	GB/T 14454.2