



中华人民共和国国家标准

GB 1886.199—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 天然薄荷脑

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 天 然 薄 荷 脑
GB 1886.199—2016

*

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

2017年6月第一版

*

书号: 155066·1-53482

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 3862—2006《食品添加剂 天然薄荷脑》。

本标准与 GB 3862—2006 相比,主要变化如下:

- “熔点 41.5 °C~44.0 °C”改为“熔程 41.0 °C~44.0 °C”;
- 增加了“薄荷脑含量”指标;
- 删除了“重金属含量”及“砷含量”要求。

食品安全国家标准

食品添加剂 天然薄荷脑

1 范围

本标准适用于以薄荷油为原料经冷冻法结晶分离制得食品添加剂天然薄荷脑。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

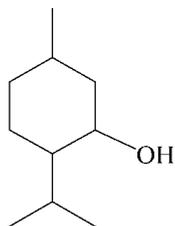
2.1 化学名称

l-1-甲基-4-异丙基环己醇-3

2.2 分子式

$C_{10}H_{20}O$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

156.27(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	无色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	透明棱柱状或针状结晶	
香气	愉快的薄荷样香气	GB/T 14454.2