



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.48—2015

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 玫瑰油

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

## 前 言

本标准代替 GB/T 22443—2008《中国苦水玫瑰(精)油》中的食品添加剂部分。

本标准与 GB/T 22443—2008 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 玫瑰油”。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 玫瑰油

### 1 范围

本标准适用于用水蒸气蒸馏法从中国苦水玫瑰(*Rosa sertata* × *Rosa rugosa*)的花和花蕾中提取的食品添加剂玫瑰油。

### 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	微黄色至浅黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	具有中国苦水玫瑰浓郁的玫瑰花香	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(25℃/25℃)	0.856~0.900	GB/T 11540	
折光指数(25℃)	1.460 0~1.473 0	GB/T 14454.4	
旋光度(25℃)	-12°~-5°	GB/T 14454.5	
冻点/℃	10.0~15.0	GB/T 14454.7	
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	16.0~26.0	GB/T 14455.6	
特征组分含量, w/%	香茅醇	40.0~54.0	附录 A
	橙花醇	2.0~6.0	
	香叶醇	7.0~18.0	

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

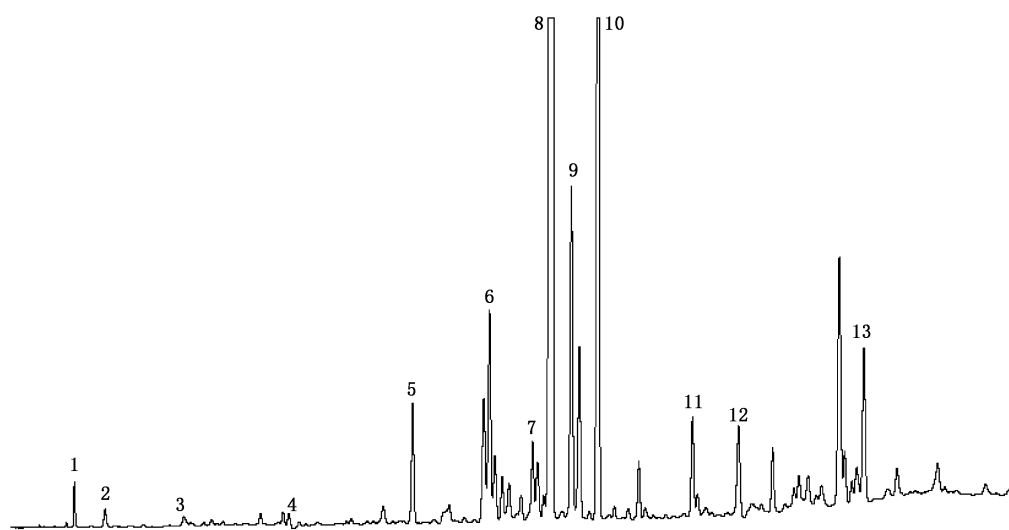
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行。

食品添加剂玫瑰油气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

**附 录 B**  
**食品添加剂玫瑰油气相色谱图**  
 (面积归一化法)

**B.1 食品添加剂玫瑰油气相色谱图**

食品添加剂玫瑰油气相色谱图见图 B.1。



说明：

- 1 —— 乙醇；
- 2 ——  $\alpha$ -蒎烯；
- 3 —— 庚醛；
- 4 —— 氧化玫瑰；
- 5 —— 芳樟醇；
- 6 —— 乙酸香茅酯；
- 7 —— 香叶醛；
- 8 —— 香茅醇；
- 9 —— 橙花醇；
- 10 —— 香叶醇；
- 11 —— 丁香酚甲醚；
- 12 —— 二十一烷；
- 13 —— 二十三烷。

**图 B.1 食品添加剂玫瑰油气相色谱图**

**B.2 操作条件**

**B.2.1 柱：**毛细管柱，长 50 m，内径约 0.20 mm。

**B.2.2** 固定相:硝基对苯二酸改性的聚乙二醇。

**B.2.3** 膜厚:0.33  $\mu\text{m}$ 。

**B.2.4** 色谱炉温度:60  $^{\circ}\text{C}$ 恒温 1 min;然后线性程序升温从 60  $^{\circ}\text{C}$ ~230  $^{\circ}\text{C}$ ,速率 2  $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ;最后在 230  $^{\circ}\text{C}$ 恒温 10 min。

**B.2.5** 进样口温度:260  $^{\circ}\text{C}$ 。

**B.2.6** 检测器温度:260  $^{\circ}\text{C}$ 。

**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:0.8 mL/min。

**B.2.10** 进样量:约 0.4  $\mu\text{L}$ 。

**B.2.11** 分流比:100 : 1。

---