



# 中华人民共和国国家标准

GB 29981—2013

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基- 环己烷甲酰胺

2013-11-29 发布

2014-06-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺

### 1 范围

本标准适用于由 *l*-薄荷脑和乙胺为原料制得的食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

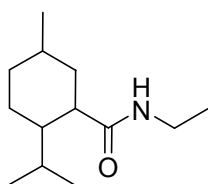
#### 2.1 化学名称

*N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺

#### 2.2 分子式

$C_{13}H_{25}ON$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

211.35（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	将试样置于一洁净白纸上，用目测法观察
状态	结晶性固体	
香气	轻微的薄荷样凉味	GB/T 14454.2

#### 3.2 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
<i>N</i> -乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺含量, w% $\geq$	99.0	附录 A
熔点(°C)	91~98	GB/T 14457.3

附录 A

*N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺含量的测定

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。

试样制备：称取试样 1 g 溶于 2 mL 无水乙醇中，摇匀备用。

A.3 重复性及结果表示

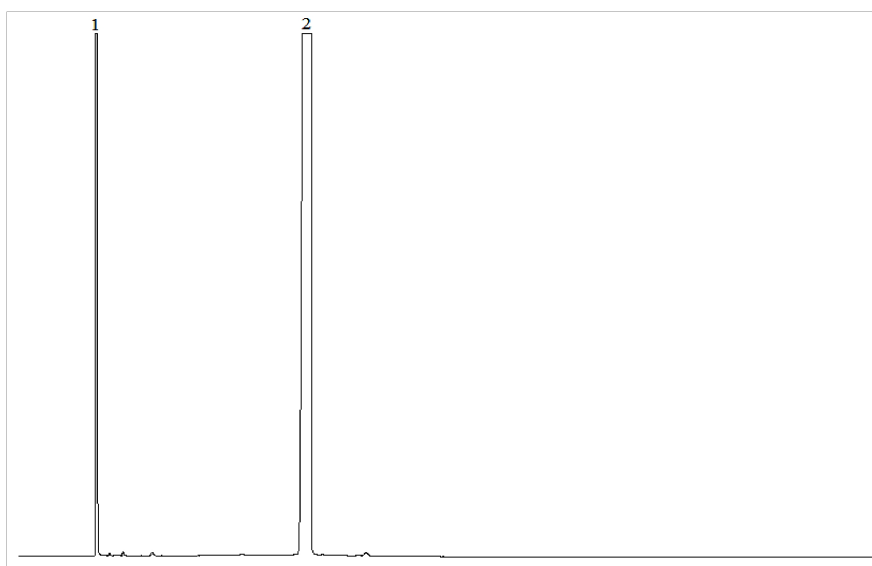
按 GB/T 11538—2006 中 11.4 规定进行，应符合要求。

食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺气相色谱图(面积归一化法)参见附录 B。

## 附录 B

食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺气相色谱图  
(面积归一化法)B.1 食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺气相色谱图

见图B.1。



1——乙醇；

2——*N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺。图 B.1 食品添加剂 *N*-乙基-2-异丙基-5-甲基-环己烷甲酰胺气相色谱图

## B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长30 m，内径0.25 mm。

B.2.2 固定相：聚乙二醇。

B.2.3 膜厚：0.25 μm。

B.2.4 色谱炉温度：200 °C恒温。

B.2.5 进样口温度：220 °C。

B.2.6 检测器温度：250 °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：1.2 mL/min。

B.2.10 进样量：约0.2 μL。

B.2.11 分流比：80 : 1。