



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.262—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 柚苷(柚皮甙提取物)

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

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 柚苷(柚皮甙提取物)

### 1 范围

本标准适用于由柚皮、橙皮、柑橘皮等植物为原料制得的食物添加剂柚苷(柚皮甙提取物)。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

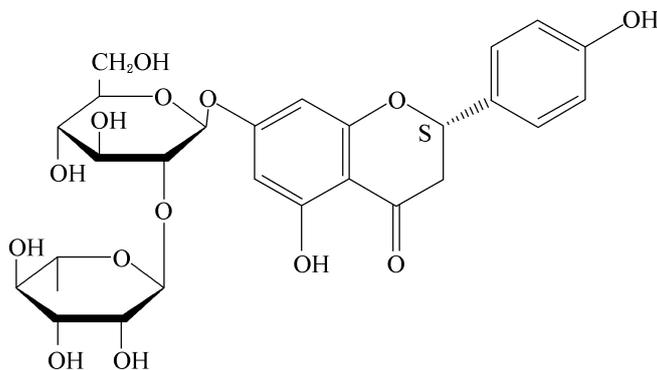
#### 2.1 化学名称

5,7-二羟基-2-(4-羟基苯基)-苯并二氢吡喃-4-酮-7-鼠李葡萄糖苷

#### 2.2 分子式

$C_{27}H_{32}O_{14}$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

580.24(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	类白色或浅黄色	将试样置于一洁净白纸上,用目测法观察
状态	粉末或固体	
香气	微弱果香香气	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
柚苷(柚皮甙提取物)含量, $w/\%$	$\geq$ 95	附录 A
熔点/ $^{\circ}\text{C}$	$\geq$ 81	GB/T 14457.3

## 附录 A

### 柚苷(柚皮甙提取物)含量的测定

#### A.1 试剂和材料

- A.1.1 乙腈:色谱纯。
- A.1.2 甲酸:色谱纯。
- A.1.3 柚苷对照品:纯度至少为 98%。
- A.1.4 水:GB/T 6682 规定的一级水。

#### A.2 仪器和设备

高效液相色谱仪:按 GB/T 27579—2011 中第 5 章的规定,配备紫外检测器或其他等效的检测器。

#### A.3 参考色谱条件

- A.3.1 色谱柱: $C_{18}$ 液相色谱柱,长 150 mm,内径 4.6 mm,粒度  $5\ \mu\text{m}$ ;或其他等效的色谱柱。
- A.3.2 流动相:由体积分数为 40%的乙腈和 60%的甲酸水溶液(体积分数为 0.5%)组成。
- A.3.3 柱温: $30\ ^\circ\text{C}$ 。
- A.3.4 泵:等度泵。
- A.3.5 流速: $1.0\ \text{mL}/\text{min}$ 。
- A.3.6 进样量: $10\ \mu\text{L}$ 。
- A.3.7 检测波长: $285\ \text{nm}$ 。
- A.3.8 运行时间:约为 10 min。

#### A.4 分析步骤

##### A.4.1 对照品溶液的制备

准确称取 0.01 g 柚苷对照品,精确至 0.000 1 g,用流动相溶解,移入 100 mL 容量瓶中,加流动相定容到 100 mL,所得溶液用  $0.45\ \mu\text{m}$  滤膜过滤,滤液备用。

##### A.4.2 试样溶液的制备

准确称取 0.01 g 试样,精确至 0.000 1 g,用流动相溶解,移入 100 mL 容量瓶中,加流动相定容到 100 mL,所得溶液用  $0.45\ \mu\text{m}$  滤膜过滤,滤液备用。

##### A.4.3 测定

在 A.3 参考色谱条件下,分别对对照品溶液和试样溶液进行测定,记录其主峰面积。

#### A.5 结果计算

柚苷含量的质量分数  $w_1$ ,按式(A.1)计算:

$$w_1 = \frac{A_1 \times m_2 \times w_2}{A_2 \times m_1} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

$A_1$ ——试样溶液色谱图中主峰的峰面积值；

$m_2$ ——对照品的质量，单位为克(g)；

$w_2$ ——对照品中柚苷含量的质量分数，%；

$A_2$ ——对照品溶液色谱图中主峰的峰面积值；

$m_1$ ——试样的质量，单位为克(g)。