



中华人民共和国国家标准

GB ~~12486~~~12487-90

食 品 添 加 剂
改 性 大 豆 磷 脂
乙 基 麦 芽 酚

Food additive
Modified soybean phospholipid
Ethyl maltol

1990-09-14 发布

1991-06-01 实施

国家技术监督局 发布

目 录

GB 12486—90	食品添加剂	改性大豆磷脂	(1)
GB 12487—90	食品添加剂	乙基麦芽酚	(5)

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 乙基麦芽酚

GB 12487—90

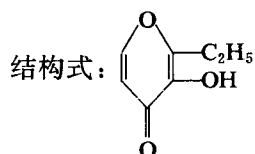
Food additive
Ethyl maltol

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂乙基麦芽酚的技术要求、试验方法、检验规则及包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以糠醛为原料进行合成的乙基麦芽酚工艺路线,也适用于以糠醇为原料进行合成的乙基麦芽酚工艺路线。主要用于食用香精调制剂,食品、饮料、酿酒等产品的香味和甜味的增效剂、矫味剂。

分子式: $C_7H_8O_3$



相对分子质量: 140.14(按 1987 年国际原子量)

2 引用标准

- GB 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 617 熔点测定法
- GB 6283 化工产品中水分含量的测定 卡尔·费休法
- GB 6678 化工产品采样总则
- GB 7531 有机化工产品灰分的测定
- GB 8450 食品添加剂中砷的测定方法
- GB 8451 食品添加剂中重金属限量试验法

3 技术内容

- 3.1 外观:白色粉末或针状结晶。
- 3.2 香气:具有水果样焦甜香气,无杂气。
- 3.3 乙基麦芽酚应符合下表要求: