

# SN

## 中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 4047—2014

---

### 出口食品中对羟基苯甲酸酯的测定

Determination of 4-hydroxybenzoic acid ester in food for export

2014-11-19 发布

2015-05-01 实施

---

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准起草单位：中华人民共和国重庆出入境检验检疫局。

本标准主要起草人：曹淑瑞、唐柏彬、涂红雨、郑小玲、郗存显、张雷。

# 出口食品中对羟基苯甲酸酯的测定

## 1 范围

本标准规定了出口食品中对羟基苯甲酸甲酯、对羟基苯甲酸乙酯、对羟基苯甲酸异丙酯、对羟基苯甲酸丙酯、对羟基苯甲酸异丁酯、对羟基苯甲酸丁酯含量的高效液相色谱和高效液相色谱-质谱/质谱检测方法。

本标准适用于苦瓜、苹果、肉罐头、苹果酱、豆沙馅料、醋、酱油、豆瓣酱、牛奶、乳味饮料、胡萝卜汁、橙汁和碳酸饮料等食品中6种对羟基苯甲酸酯含量的高效液相色谱法和高效液相色谱-质谱/质谱法测定。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法

## 3 试样的制备与保存

### 3.1 试样的制备

#### 3.1.1 苦瓜、苹果

取代表性样品500 g,将其可食用部分切碎后,用捣碎机将样品加工成浆状。混匀,装入容器内,密闭并标明标记。

#### 3.1.2 豆沙馅料

取代表性样品500 g,将食品馅饼去皮后,取出豆沙馅料用捣碎机将样品加工成粉末状。混匀,装入容器内,密闭并标明标记。

#### 3.1.3 罐头

取代表性样品500 g,去除包装后,用捣碎机将样品加工成糊状。混匀,装入容器内,密闭并标明标记。

#### 3.1.4 醋、酱油、乳饮料、牛奶、碳酸饮料、橙汁、胡萝卜汁、苹果酱、豆瓣酱

取代表性样品500 g,去除包装后,混匀,装入容器内,密闭并标明标记。

### 3.2 试样的保存

苦瓜、苹果、肉罐头、苹果酱、豆沙馅料、醋、酱油、豆瓣酱、牛奶、乳味饮料、胡萝卜汁、橙汁和碳酸饮料等试样于0℃~4℃保存。