



国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司

[网站首页](#)[首页](#)[最新信息](#)[政策文件](#)[工作动态](#)[关于我们](#)[图片集锦](#)[专题专栏](#)

通知公告

关于食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的公告（2017年 第10号）

发布时间：2017-11-15

2017年 第10号

根据《食品安全法》规定，审评机构组织专家对食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮、食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的安全性评估材料审查并通过。

特此公告。

- 附件：
1. 食品用香料新品种2-乙酰氧基-3-丁酮
 2. 食品添加剂β-环状糊精等4种扩大使用范围的品种

国家卫生计生委

2017年11月8日

下载链接：[关于2-乙酰氧基-3-丁酮等食品添加剂新品种等的公告附件1-2](#)

分享到

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会版权所有，不得非法镜像。 ICP备案编号：京ICP备11020874

附件 1

食品用香料新品种 2-乙酰氧基-3-丁酮

英文名称：2-Acetoxy-3-butanone

功能分类：食品用香料

（一）用量及使用范围

配制成食品用香精用于各类食品（GB2760-2014 表 B.1 食品类别除外），用量为按生产需要适量使用。

（二）质量规格要求

1 范围

本质量规格适用于由丁二酮和乙酸酐为原料经化学反应制得食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

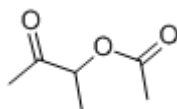
2.1 化学名称

1-甲基-2-氧代丙醇乙酸酯

2.2 分子式

$C_6H_{10}O_3$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

123.16 (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	无色至淡黄色	将试样置于比色管内，用目测法观察
状态	液体	
香气	乳香、黄油气息	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
2-乙酰氧基-3-丁酮含量(w)/% \geq	98.0	附录 A
折光指数(20 °C)	1.410~1.416	GB/T 14454.4
相对密度(25 °C/25 °C)	1.019~1.028	GB/T 11540

附录 A

2-乙酰氧基-3-丁酮含量的测定

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，应符合要求。

食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图及操作条件参见附录 B。

附录 B

食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图及操作条件 (面积归一化法)

B.1 食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图

食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图见图 B.1。

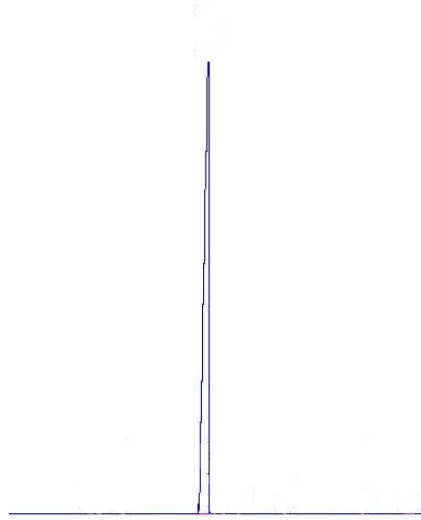


图 B.1 食品添加剂 2-乙酰氧基-3-丁酮气相色谱图

B.2 操作条件

B.2.1 柱：毛细管柱，长 25 m，内径 0.20 mm。

B.2.2 固定相：甲基硅。

B.2.3 膜厚：0.33 μm 。

B.2.4 色谱炉温度：75 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 4 min，然后线性程序升温从 75 $^{\circ}\text{C}$ 至 220 $^{\circ}\text{C}$ ，速率 2 $^{\circ}\text{C}/\text{min}$ ，最后在 220 $^{\circ}\text{C}$ 恒温 8 min。

B.2.5 进样口温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。

B.2.6 检测器温度：250 $^{\circ}\text{C}$ 。

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 柱前压：0.06 MPa。

B.2.10 进样量：0.1 μL 。

B.2.11 分流比：75:1。

附件 2

食品添加剂 β -环状糊精等 4 种 扩大使用范围的品种

序号	名称	功能	食品分类号	食品名称	最大使用量 (g/kg)	备注
1.	β -环状糊精	其他	05.02.02	除胶基糖果以外的其他糖果（仅限压片糖果）	15.0	—
2.	N-[N-(3,3-二甲基丁基)]-L- α -天门冬氨酸-L-苯丙氨酸 1-甲酯（又名纽甜）	甜味剂	06.07	方便米面制品	0.06	
3.	海藻酸丙二醇酯	增稠剂、乳化剂、稳定剂	06.03.02.03	发酵面制品	5.0	—
			07.01	面包		
			07.02	糕点		
			07.04	焙烤食品馅料及表面用挂浆		
			07.05	其他焙烤食品		
4.	磷酸（湿法）	食品工业用加工助剂（澄清剂）	—	制糖工艺	—	—