

# 《食品安全国家标准 食品添加剂 5-戊基-3H-咪喃-2-酮》 (征求意见稿) 编制说明

## 一、标准起草基本情况

根据国卫办食品函〔2019〕671号《国家卫生健康委办公厅关于印发2019年度食品安全国家标准立项计划的通知》，其中《食品添加剂5-戊基-3H-咪喃-2-酮》食品安全国家标准被列入制定项目。本标准2019年立项（项目编号为：spaq-2019-009），项目承担单位为上海香料研究所等。2019年底召开了标准制定工作组会议，对制定《食品添加剂5-戊基-3H-咪喃-2-酮》食品安全国家标准进行了深入探讨，总结了近年来的生产、质检和市场应用、销售情况，同时对下一步的工作进行了部署。

2020年3-4月起草组撰写标准文本草案和编制说明，确定了技术指标及对应的检测方法，但受疫情影响在国外生产企业无法提供该香料。鉴于上述实际情况，起草小组于5月向国家食品安全风险评估中心申请建议将5-戊基-5H-咪喃-2-酮标准变更为5-戊基-3（5）H-咪喃-2-酮混合物标准。

2020年7月，由于国外疫情情况严重无法提供样品，国外生产商受疫情影响停产，恢复生产日期还未定。2020年8月，起草组向国家食品安全风险评估中心汇报该情况，经国家食品安全风险评估中心批准该项目变更为5-戊基-3（5）H-咪喃-2-酮混合物标准并延期至2021年10月。

2021年7月，收到生产企业来函，声明目前在商业上已经有5-戊基-3H-咪喃-2-酮的纯品生产。因此向国家食品安全风险评估中心申请按原标准《5-戊基-3H-咪喃-2-酮》计划要求进行制定并在2021年10月起草了标准草案。

2022年3月30-31日，经食品添加剂专业委员会第九次会议审查，并通过审查。

## 二、标准的主要技术内容

5-戊基-3H-咪喃-2-酮目前尚没有国家标准或者行业标准，制定本质量规格时，按照标准编制原则尽可能采用国际标准，参考JECFA第73届(2010年)] (代号为JECFA 1989)的质量规格，确定了该产品的技术指标内容，检验方法则采用香料通用检测方法。检测项目定为6项，色泽、状态、香气、含量、折光指数、相对密度。根据产品特性，参照国内外资料和生产单位近几年的产品检验数据，本标准对色泽、状态、香气、含量、折光指数、相对密度等6项指标作了具体规定。检验方法则采用香料通用试验方法，该通用试验方法绝大部分为修改采用ISO相关标准。

表1 国内外同类标准水平对比表

指标内容	本标准	JECFA (1989)	2014年第5号公告
色泽	无色至浅黄色	无色至浅黄色	无色至浅黄色
状态	液体	液体	液体
香气	带有奶香的热带水果香气	带有奶香的热带水果香气	带有奶香的热带水果香气
含量	≥95.0%	≥95.0%	≥95.0%
折光指数(20 °C)	1.447-1.459	1.447-1.459	1.447-1.459
相对密度(25 °C/25 °C)	0.970-0.980	0.970-0.980	0.970-0.980

表2 国内外同类标准检验方法对比表

指标内容	本标准	JECFA
色泽	目测法	目测法
状态	目测法	目测法
香气	三角评析法	—
含量	GC法	GC法
折光指数 ( $n_D^{20}$ )	阿贝折光仪法	阿贝折光仪法
相对密度 ( $d_{25}^{25}$ )	比重瓶法	比重瓶法

### 三、国内外相关法规标准情况

2014年6月12日，国家卫生和计划生育委员会关于批准ε-聚赖氨酸、ε-聚赖氨酸盐酸盐、植物活性炭（稻壳活性炭）、5-戊基-3H-咪喃-2-酮等4种物质为食品添加剂新品种的公告(2014年第5号)中批了5-戊基-3H-咪喃-2-酮作为食品用香料新品种。食品添加剂5-戊基-3H-咪喃-2-酮作为食品用香料已列入《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（2760—2014）中。国外有国际食品法典委员会(CAC)《5-戊基-3H-咪喃-2-酮》质量规格[第73届(2010年)](代号为JECFA 1989)，其中规定色状为无色到浅黄色液体，香气为带有奶香的热带水果香气，折光指数1.447-1.459，相对密度0.970-0.980，含量为≥95%。

### 四、其他需要说明的事项

暂无。