



中华人民共和国国家标准

GB ××××—××××

食品安全国家标准

食品接触材料及制品 2,2,4,4-四甲基-1,3- 环丁二醇迁移量的测定

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品接触材料及制品 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的测定

1 范围

本标准规定了食品接触材料及制品中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的测定方法。

本标准适用于塑料和涂层类食品接触材料及制品中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的测定。

注：2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的测定结果包含顺式异构体与反式异构体之和。

2 原理

食品接触材料及制品采用食品模拟物或替代溶剂浸泡，水性、酸性和酒精类食品模拟物经甲醇稀释后测定，油脂类食品模拟物经甲醇萃取后测定，化学替代溶剂（95%乙醇和异辛烷）直接上机测定。试液通过气相色谱柱分离，采用配置氢火焰离子化检测器（FID）的气相色谱仪测定，保留时间定性，外标法定量。

3 试剂和材料

除非另有说明，本方法所用试剂均为分析纯，水为 GB/T 6682 规定的二级水。

3.1 试剂

3.1.1 乙酸（ $C_2H_4O_2$ ）。

3.1.2 乙醇（ C_2H_6O ）。

3.1.3 异辛烷（ C_8H_{18} ）：色谱纯。

3.1.4 橄榄油：需符合 GB 5009.156 中附录 A 的要求。

3.1.5 甲醇（ CH_4O ）：色谱纯。

3.1.6 甲基叔丁基醚（ $C_5H_{12}O$ ）：色谱纯。

3.2 试剂配制

4%（体积分数）乙酸溶液、10%（体积分数）乙醇溶液、20%（体积分数）乙醇溶

液、50%（体积分数）乙醇溶液和 95%（体积分数）乙醇溶液的配制按 GB 5009.156 操作，所用食品模拟物需满足 GB 31604.1 及相关产品标准的规定。

3.3 标准品

2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇（ $C_8H_{16}O_2$ ，CAS 号：3010-96-6）：纯度 $\geq 99\%$ ，或经国家认证并授予标准物质证书的标准物质。

3.4 标准溶液的配制

3.4.1 标准储备液（10000 mg/L）

准确称取 0.1 g（精确到 0.1 mg）2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准品，用甲醇溶解后转移至 10 mL 棕色容量瓶中，用甲醇准确定容至刻度，充分摇匀后静置，存储于棕色玻璃瓶中。此溶液在 $0^{\circ}C\sim 4^{\circ}C$ 冰箱中密封保存，有效期为 6 个月。

3.4.2 标准中间液

3.4.2.1 标准中间液 A（100 mg/L，溶剂为甲醇）：准确吸取 100 μL 标准储备液于 10 mL 棕色容量瓶中，用甲醇准确定容至刻度，充分摇匀后静置，存储于棕色玻璃瓶中。此溶液在 $0^{\circ}C\sim 4^{\circ}C$ 冰箱中保存，有效期为 3 个月。

3.4.2.2 标准中间液 B（溶剂为甲基叔丁基醚）：分别准确移取 0 μL 、20 μL 、40 μL 、80 μL 、200 μL 和 400 μL 标准储备液于 6 个 10 mL 容量瓶中，用甲基叔丁基醚准确定容至刻度，充分摇匀后静置，得到质量浓度分别为 0 mg/L、20 mg/L、40 mg/L、80 mg/L、200 mg/L 和 400 mg/L 的标准中间液，存储于棕色玻璃瓶中。此溶液在 $0^{\circ}C\sim 4^{\circ}C$ 冰箱中保存，有效期为 3 个月。

3.4.3 标准工作溶液

3.4.3.1 标准工作溶液 A（适用于水基食品模拟物）

分别准确移取 0 μL 、50 μL 、100 μL 、200 μL 、300 μL 和 500 μL 标准中间液 A 于 6 个 10 mL 容量瓶中，分别准确加入 2.0 mL 对应的空白食品模拟物（水、4%乙酸、10%乙醇、20%乙醇、50%乙醇），再用甲醇稀释定容至刻度，充分摇匀后静置。得到质量浓度分别为 0 mg/L、0.50 mg/L、1.0 mg/L、2.0 mg/L、3.0 mg/L 和 5.0 mg/L 的标准工作溶液，现配现用。

3.4.3.2 标准工作溶液 B（适用于化学替代溶剂 95%乙醇和异辛烷）

分别准确移取 0 μL 、25 μL 、50 μL 、100 μL 、250 μL 和 500 μL 质量浓度为 200 mg/L 的标准中间液 B 到 6 个 100 mL 容量瓶中，再用相应的化学替代溶剂（95%乙醇、异辛烷）定容至刻度，充分摇匀后静置。得到质量浓度分别为 0 mg/L、0.50 mg/L、1.0 mg/L、2.0 mg/L、5.0 mg/L 和 10 mg/L 的标准工作溶液，现配现用。

3.4.3.3 标准工作溶液 C（适用于含油脂食品模拟物）

分别准确称取 2.0 g（精确到 0.001g）橄榄油于 6 个具塞离心管中，分别加入不同浓度的标准中间液 B 各 50 μL ，充分摇匀后静置，得到质量浓度分别为 0 mg/kg、0.50

mg/kg、1.0 mg/kg、2.0 mg/kg、5.0 mg/kg 和 10 mg/kg 的标准工作溶液，分别加入 2.0 mL 甲醇溶液萃取，涡旋振荡充分摇匀后，静置分层，取上层清液过 0.45 μm 滤膜后上机测定。

4 仪器和设备

4.1 气相色谱仪：配置氢火焰离子化检测器（FID）。

4.2 分析天平：感量 0.0001g 和感量 0.001g。

4.3 微量移液器：量程为 10~200 μL 、1.0 mL 和 10.0 mL。

4.4 有机相微孔滤膜：0.45 μm 。

4.5 涡旋振荡器。

5 分析步骤

5.1 试液的制备

5.1.1 迁移试验

食品接触材料及制品按照 GB 31604.1 和 GB 5009.156 的要求进行迁移试验。迁移试验所得浸泡液如不能立即测试，应置于 4°C 冰箱中避光保存不超过 48h。若进行下一步试验，应将浸泡液恢复至室温后使用。

5.1.2 浸泡液的处理

5.1.2.1 水基食品模拟物浸泡液

准确移取迁移试验后的浸泡液 2.0 mL 于 10 mL 容量瓶中，加入甲醇稀释定容至刻度，充分摇匀后静置待测。

5.1.2.2 化学替代溶剂（95%乙醇和异辛烷）浸泡液

取 1 mL 浸泡液，过滤后装入进样用玻璃小瓶内待测。

5.1.2.3 含油脂食品模拟物浸泡液

准确称取迁移试验中得到的橄榄油浸泡液 2.0 g（精确到 0.001 g）于具塞玻璃试管中，加入 50 μL 甲基叔丁基醚，再加入 2 mL 甲醇萃取，涡旋振荡充分摇匀后静置分层，取 1 mL 上层清液，经 0.45 μm 滤膜过滤后待测。

5.1.3 空白试液的制备

按 5.1.1~5.1.2 分别处理未与食品接触材料及制品接触的食品模拟物和化学替代溶剂。

5.2 仪器参考条件

5.2.1 色谱柱：6%氰丙基/苯基 94%二甲基聚硅氧烷毛细管气相色谱柱，30 m×0.25 mm×1.4 μm，或等效色谱柱。

5.2.2 进样口温度：250℃。

5.2.3 检测器温度：300℃。

5.2.4 升温程序：90℃ 保持 0 min，以 15℃/min 上升到 250℃，保持 1 min。

5.2.5 载气：氮气，流速 1.5 mL/min。

5.2.6 进样方式：不分流。

5.2.7 进样量：1 μL。

5.3 标准曲线的制作

按照 5.1.2.1~5.1.2.3 的步骤分别对标准工作溶液（3.4.3）进行处理，并按照 5.2 所列仪器参考条件，对标准工作溶液进行测定。以标准工作溶液中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇的浓度为横坐标，以对应的峰面积（2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇的顺反异构体峰面积之和）为纵坐标绘制标准曲线。

5.4 试样溶液的测定

5.4.1 定性测定

按照 5.2 所列仪器参考条件，分别测定试样溶液和标准工作溶液，如果试样溶液与标准溶液中相对应的色谱峰保留时间偏差在±0.5%范围以内，则可判断样品中存在相应的待测目标物。2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准工作溶液的参考色谱图见附录A中图A.1~图A.8。

5.4.2 定量测试

按照 5.2 所列仪器参考条件，分别将试样溶液（5.1.2）和空白溶液（5.1.3）注入气相色谱仪中，得到目标物的峰面积，根据标准曲线计算得到待测试样溶液、空白溶液中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇的含量 c 、 c_0 。

空白溶液中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇的含量 c_0 不应高于方法检出限质量浓度。

6 分析结果的表述

6.1 非密封制品类食品接触材料及制品中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇特定迁移量的计算

（以 mg/kg 表示）

对于非密封制品类食品接触材料及制品，待测目标物 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇特定迁移量以 mg/kg 表示时，按式（1）进行计算：

$$X_1 = \frac{(c-c_0) \times V \times k}{S} \times \frac{S_0}{m_1} \dots \dots \dots (1)$$

式(1)中:

X_1 ——待测目标物的特定迁移量(顺式和反式异构体之和), 单位为毫克每千克 (mg/kg);

c ——试样浸泡液中待测目标物的含量, 单位为毫克每升 (mg/L) 或毫克每千克 (mg/kg);

c_0 ——空白浸泡液中待测目标物的含量, 单位为毫克每升 (mg/L) 或毫克每千克 (mg/kg);

V ——试样浸泡液体积或质量, 单位为升 (L) 或千克 (kg);

S ——迁移试验中试样与浸泡液接触的面积, 单位为平方分米 (dm²);

S_0 ——样品实际使用时与食品接触的面积, 单位为平方分米 (dm²);

m_1 ——样品实际使用时接触固态食品的质量, 或实际接触液态食品的体积所对应的食品质量, 单位为千克 (kg); 各种液态食品按密度为 1 kg/L 将其体积换算为相应的质量;

当实际使用情形下的 $\frac{S_0}{m_1}$ 未知或无法估算时, $\frac{S_0}{m_1}$ 按 6dm²/kg 计, 即 6dm² 食品接触材料

及制品接触 1kg 食品或食品模拟物;

k ——稀释倍数。

计算结果至少保留 2 位有效数字。

6.2 密封制品类食品接触材料及制品中 2,2,4,4-四甲基-1,3 环丁二醇特定迁移量的计算 (以 mg/kg 表示)

对于密封制品类食品接触材料及制品, 当预期用途已知时, 待测目标物 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇特定迁移量以 mg/kg 表示时, 按式(2)进行计算:

$$X_2 = \frac{(c-c_0) \times V \times k}{S} \times \frac{S_0}{m_2} \dots \dots \dots (2)$$

式(2)中:

X_2 ——待测目标物的特定迁移量(顺式和反式异构体之和), 单位为毫克每千克 (mg/kg);

c ——试样浸泡液中待测目标物的含量, 单位为毫克每升 (mg/L) 或毫克每千克 (mg/kg);

c_0 ——空白浸泡液中待测目标物的含量, 单位为毫克每升 (mg/L) 或毫克每千克 (mg/kg);

V ——试样浸泡液体积或质量, 单位为升 (L) 或千克 (kg);

S ——迁移试验中试样与浸泡液接触的面积, 单位为平方分米 (dm²);

S_0 ——密封制品实际使用时与食品接触的面积, 单位为平方分米 (dm²);

m_2 ——密封制品实际使用时与适配容器共同接触固态食品的质量，或接触液态食品的体积所对应的食品质量，单位为千克（kg）；各种液态食品按密度为 1 kg/L 将其体积换算为相应的质量；

k ——稀释倍数。

计算结果至少保留 2 位有效数字。

6.3 密封制品类食品接触材料及制品 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇特定迁移量的计算（以 mg/件表示）

对于密封制品类食品接触材料及制品，当预期用途未知时，待测目标物 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇的特定迁移量以 mg/件表示时，按式（3）计算，此时需注明采用的迁移试验方法、迁移试验中单个密封制品与食品模拟物接触的面积。

$$X_3 = \frac{(c - c_0) \times V \times k}{n} \dots\dots\dots(3)$$

式（3）中：

X_3 ——待测目标物的特定迁移量(顺式和反式异构体之和)，单位为毫克每件（mg/件）；

c ——试样浸泡液中待测目标物的含量，单位为毫克每升（mg/L）或毫克每千克（mg/kg）；

c_0 ——空白浸泡液中待测目标物的含量，单位为毫克每升（mg/L）或毫克每千克（mg/kg）；

V ——试样浸泡液体积或质量，单位为升（L）或千克（kg）；

n ——浸泡时所用密封制品的数量，单位为件；

k ——稀释倍数。

计算结果至少保留 2 位有效数字。

7 精密度

在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不超过算术平均值的 15%。

8 其他

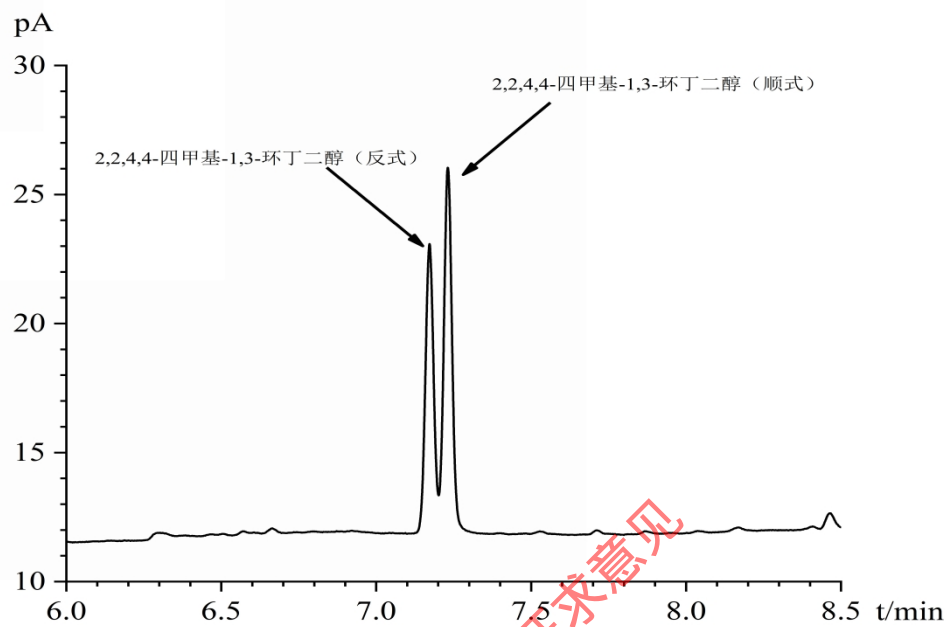
当迁移试验中的 S/V 与样品在实际使用情形下的 S/V 相同时，本方法对水基食品模拟物（水、4%乙酸、10%乙醇、20%乙醇和 50%乙醇）中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的检出限均为 1 mg/kg，定量限均为 2.5 mg/kg；对含油脂食品模拟物和化学替代溶剂（95%乙醇、异辛烷）中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的检出限均为 0.2 mg/kg，定量限均为 0.50 mg/kg。

当迁移试验中 S/V 与样品在实际使用情形下的 S/V 不同时，本方法对食品模拟物和

化学替代溶剂中 2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇迁移量的检出限和定量限需按第 6 章中的式 (1) ~ 式 (3) 进行换算。

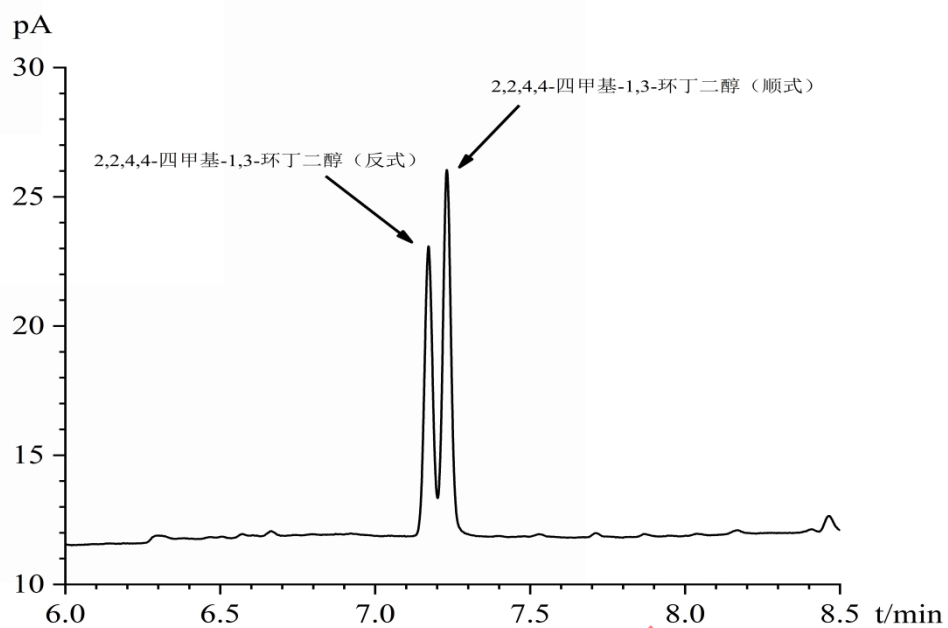
食品安全国家标准公开征求意见

附录 A

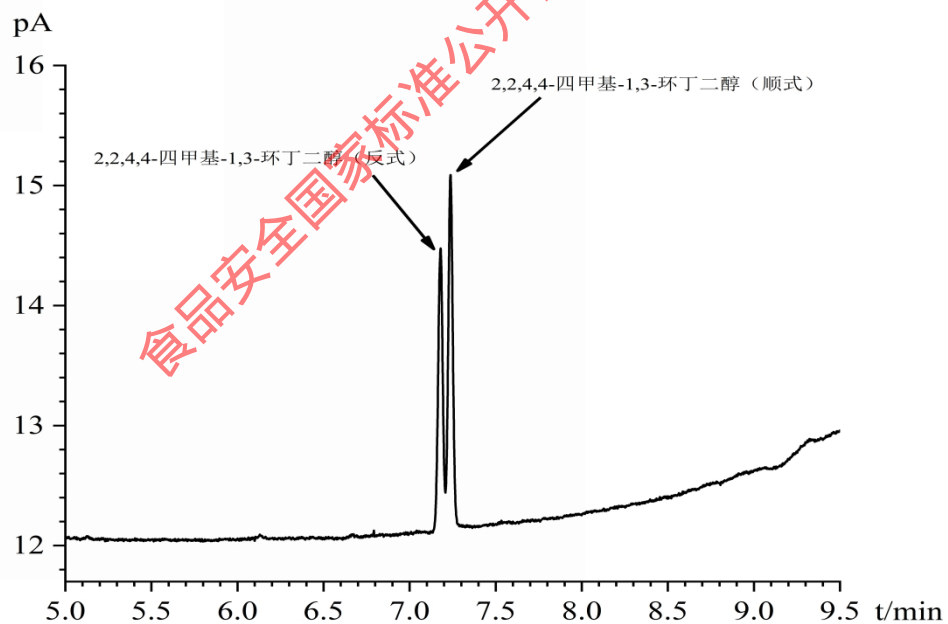


图A.1 水中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图

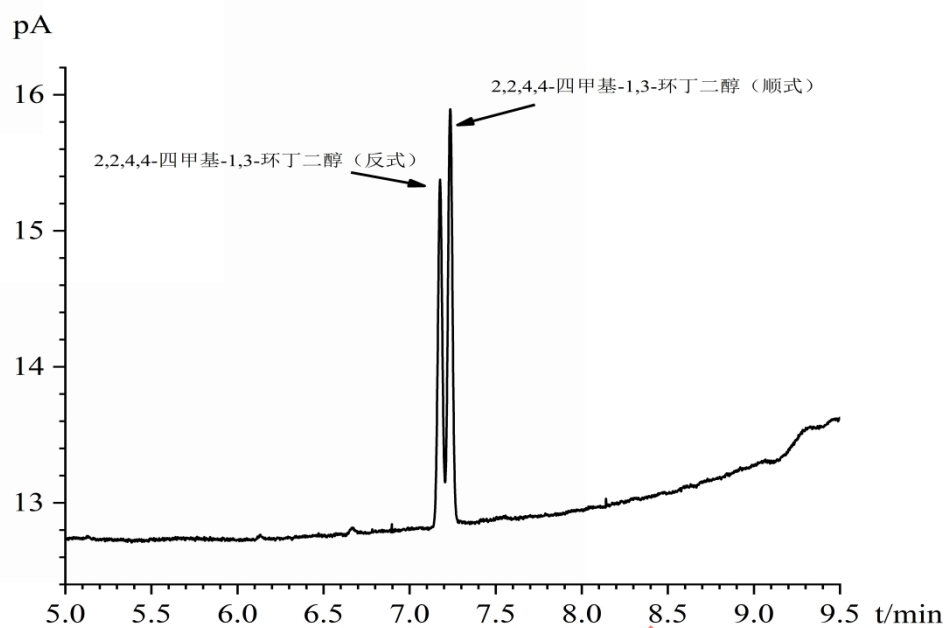
食品安全国家标准公开征求意见稿



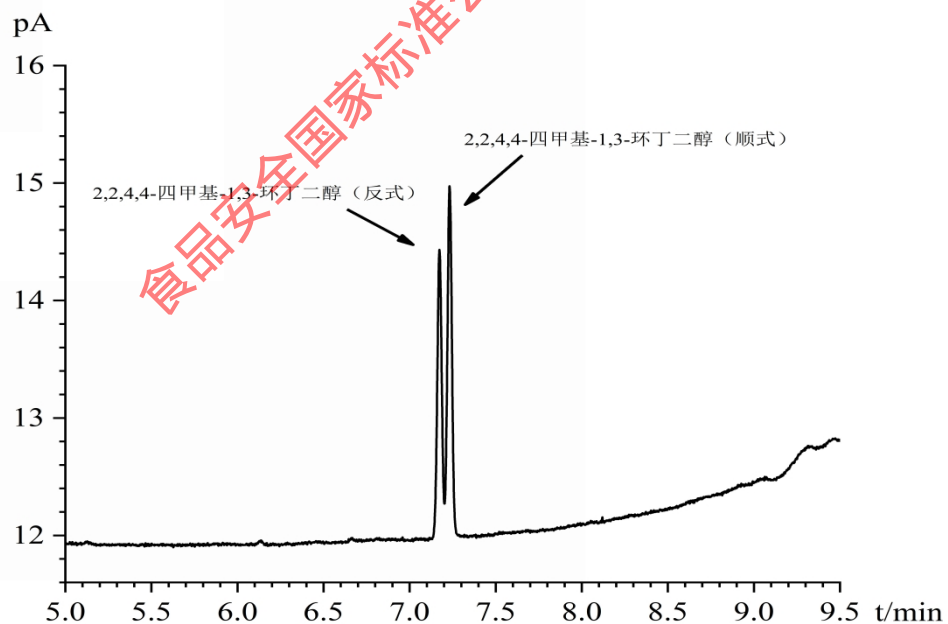
图A.2 4%乙酸中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图



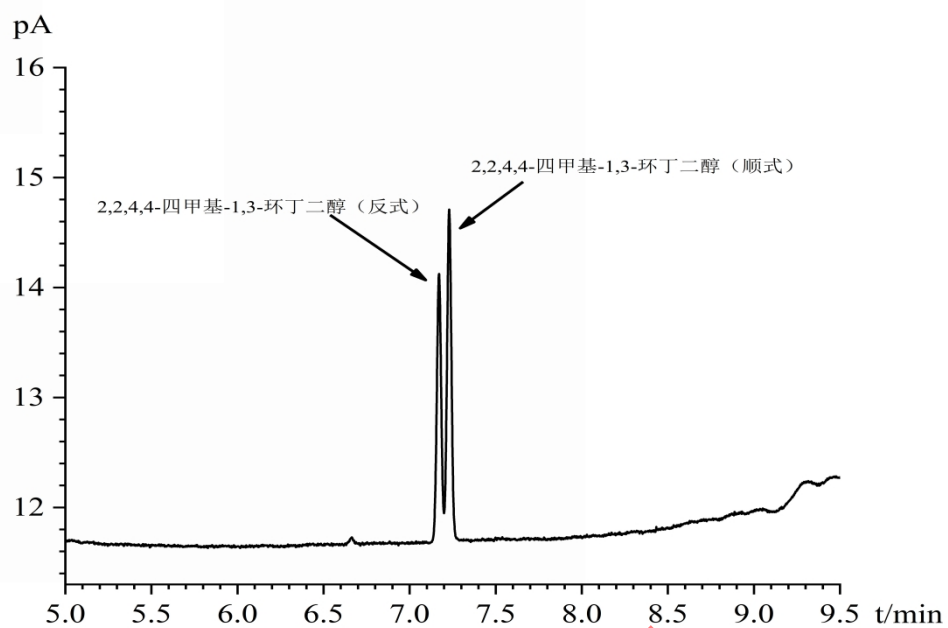
图A.3 10%乙醇中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图



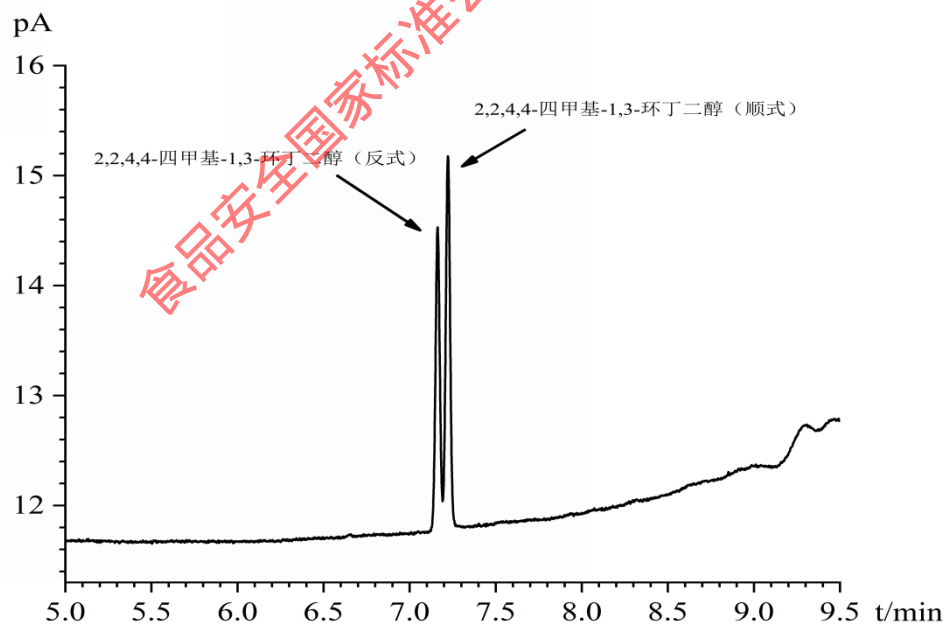
图A.4 20%乙醇中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图



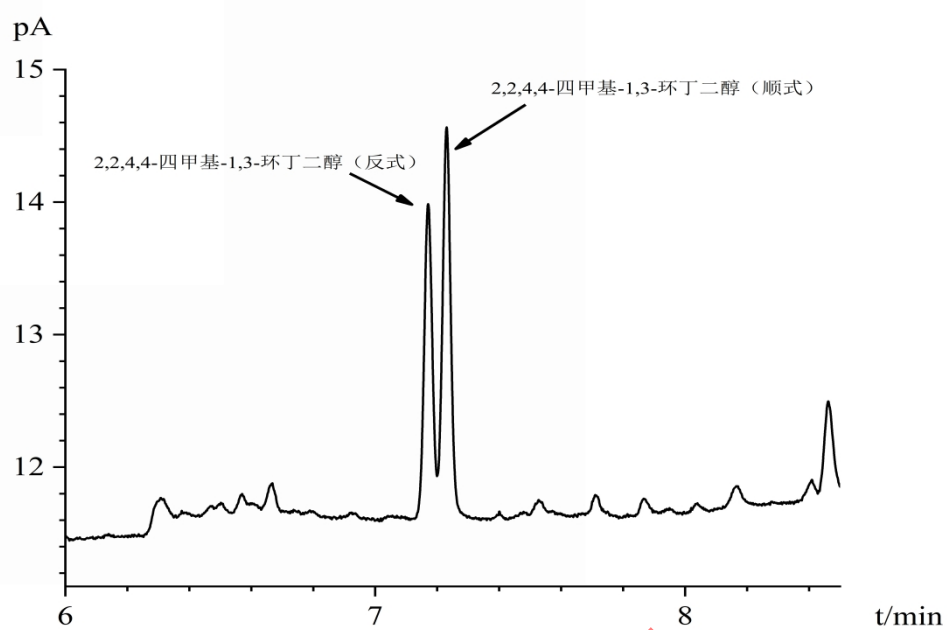
图A.5 50%乙醇食品模拟物中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图



图A.6 95%乙醇中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图



图A.7 异辛烷中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/L) 的气相色谱图



图A.8 橄榄油中2,2,4,4-四甲基-1,3-环丁二醇标准溶液 (5 mg/kg) 的气相色谱图

食品安全国家标准公开征求意见稿