

# 《食品安全国家标准 食品添加剂 香兰醇》

## (GBXXXX-XXXX) (征求意见稿) 编制说明

### 一、标准起草基本情况

本标准于 2023 年立项（项目编号 spaq-2023-11），项目组通过对食品添加剂香兰醇生产工艺、产品感官、理化指标及检验方法研究，形成本标准。本标准规定了食品添加剂香兰醇的质量规格，包括感官要求、理化指标及检验方法。

### 二、标准的主要技术内容

本标准适用于以香兰素为主要原料经硼氢化盐还原反应制得的食品添加剂香兰醇。针对目前国内市场上销售的食品添加剂产品香兰醇进行取样分析测试，确定香兰醇理化指标要求。

香兰醇含量：本实验样品测定香兰醇的含量为 99.42%~99.55%，与联合国粮农组织(FAO) 和世界卫生组织（WHO）食品添加剂联合专家委员会（JECFA）和原国家卫生计生委发布关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016 年 8 号）中不低于 98%的规定一致，为了与国际标准和国内公告要求保持一致，本标准规定香兰醇含量 $\geq 98\%$ 。

香兰醇熔点：欧盟委员会（EU）、原国家卫生计生委发布关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016 年 8 号）未对香兰醇的熔点作出规定，美国食用香料和提取物制造者协会（FEMA）中规定熔点为 110-115°C，JECFA 也做出了熔点的要求，本标准等同采用 JECFA 和 FEMA 的规定。

### 三、国内外相关法规标准情况

#### （一）国内标准

2016 年 6 月 30 日，原国家卫生计生委发布关于海藻酸钙等食品添加剂新品种的公告（2016 年第 8 号）批准香兰醇作为食品用香料新品种，在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760—2024）中规定香兰醇属于允许使用的食品用合成香料名单，在《食品安全国家标准 食品用香料通则》（GB 29938—2020）中对该产品未做出规定。因其具有甜、奶油和牛奶风味，稍有芬香感觉，所以经常作为香料用于香荚兰、椰子、奶油和牛奶香气的配方中，在食品工业中备受青睐。食品工业上广泛使用香兰醇，但目前没有国家标准和行业标准，及时制定食品添加剂香兰醇的国内质量标准，将有利于规范食品添加剂香兰醇的生产和使用。

## （二）国外相关法律法规和标准情况

经查询，收集到国内外相关法律法规和标准的情况，具体如下：

1. JECFA 官网（<https://www.fao.org/food/food-safety-quality/scientific-advice/jecfa/jecfa-flav/details/en/c/876/>）上规定了香兰醇性状、含量和编号信息。
2. 欧盟委员会（EU）（02008R1334 - EN - 21.03.2023- 025.001-33 表 M2 中 7 对应的 02.213）要求已命名物质的纯度至少为 95%，除非另有规定，因此香兰醇含量最小值为 95%。
3. 美国食用香料和提取物制造者协会（The Expert Panel of the Flavor and Extract Manufacturers Association of the United States, FEMA）秘书处在 2013 年 3 月 15 日发布的公开文件，评估和证实了香兰醇（FEMA 337； CAS 498-00-0）的生产条件和方法，确定物质纯度含量不少于 98%。它的分子量为 154.17，化学式为  $C_8H_{10}O_3$ ，一种米白色至棕褐色的粉末，在 760mmHg 下熔点为 110—115℃。香兰醇可溶于乙醇，也可溶于水。

## 四、其他需要说明的事项

无。

食品安全国家标准公开征求意见稿