

中华人民共和国国家标准

GB 3862—83

食 品 添 加 剂
天 然 薄 荷 脑

Food additive
Natural menthol

1983-09-16发布

1984-06-01实施

国家标准局 批准

中华人民共和国国家标准

食品添加剂
天然薄荷脑

UDC 668.52 : 664
+615

GB 3862—83

Food additive
Natural menthol

1 适用范围和其它说明

1.1 本标准规定了用作食品添加剂的天然薄荷脑的某些特性，以便对其质量进行评价。

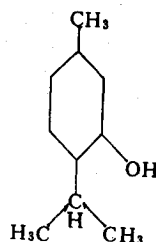
1.2 天然薄荷脑系指用冷冻法从我国薄荷油 (Oil of mentha arvensis) 中结晶分离的薄荷脑。亦称天然左旋薄荷脑。

2 产品化学名称、分子式、结构式、分子量

化学名称：1-甲基-4-异丙基环己醇-〔3〕

分子式：C₁₀H₂₀O

结构式：



分子量：156.27 (按1979年国际原子量)

3 技术要求

3.1 色状：无色透明棱柱状或针状晶体。

3.2 香气：具有亚洲种天然薄荷脑的特征香气。

3.3 熔点：42~44℃。

3.4 不挥发物：≤0.05%。

3.5 在乙醇中的溶解度 (25℃)：1g 试样溶于5ml 90% (V/V) 乙醇中，应呈透明溶液。

3.6 比旋光度 (25℃)：-50°~-49°。

3.7 砷含量 (As)：≤0.0003%。

3.8 重金属含量 (以Pb计)：≤0.001%。

4 试验方法

除特别注明外，试验中所用的试剂为分析纯试剂；水为蒸馏水或相应纯度的水。

4.1 色状的检查

将试样和标准样品分别倒在洁白纸上，在合适的光线下对比其结晶形态及色泽。