



# 中华人民共和国国家标准

GB 3861—83

---

食 品 添 加 剂  
香 兰 素

Food additive

Vanillin

1983-09-16发布

1984-06-01实施

---

国家标准局 批准

食品添加剂  
香兰素

UDC 668.54 : 664  
+668.58

GB 3861—83

Food additive  
Vanillin

1 适用范围和其它说明

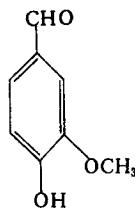
- 1.1 本标准规定了用作食品添加剂的合成香兰素的某些特性，以便对其质量进行评价。
- 1.2 生产香兰素的方法系采用愈疮木酚或亚硫酸纸浆废液木质素为原料经一系列化学反应合成。

2 产品化学名称、分子式、结构式、分子量

化学名称：3 - 甲氧基 - 4 - 羟基苯甲醛

分子式： $C_8H_8O_3$

结构式：



分子量：152.15（按1979年国际原子量）

3 技术要求

- 3.1 色状：白色至微黄色针状结晶或结晶性粉末。
- 3.2 香气：类似香荚兰豆香气。
- 3.3 熔点：81~83℃。
- 3.4 在乙醇中的溶解度（25℃）：  
1g试样全溶于3ml 70%或2ml 95%乙醇中，应呈透明溶液。
- 3.5 干燥后失重：≤0.5%。
- 3.6 砷含量（As）：≤0.0003%。
- 3.7 重金属含量（以Pb计）：≤0.001%。

4 试验方法

除特别注明外，试验中所用试剂均为分析纯试剂；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置于同样大小的玻璃皿中，对比其结晶形态及色泽。

4.2 香气的检定

见QB—795—81《香料统一检验方法——香气检定法》。