



中华人民共和国国家标准

GB 28321—2012

食品安全国家标准

食品添加剂 十二酸乙酯(月桂酸乙酯)

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 十二酸乙酯(月桂酸乙酯)

1 范围

本标准适用于由十二酸和乙醇为原料制得的食品添加剂十二酸乙酯(月桂酸乙酯)。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

十二酸乙酯

2.2 分子式

$C_{14}H_{28}O_2$

2.3 结构式

$CH_3(CH_2)_{10}COOCH_2CH_3$

2.4 相对分子质量

228.38(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求:应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	无色	将试样置于比色管内,用目测法观察
组织状态	油状液体	
香气	果香、花香	GB/T 14454.2

3.2 理化指标:应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
溶解度(25℃)	1 mL 试样全溶于 9 mL 80%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
十二酸乙酯含量, w/%	≥ 98.0	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 1.0	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.430~1.434	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	0.858~0.863	GB/T 11540