



# 中华人民共和国国家标准

GB 28322—2012

---

## 食品安全国家标准

食品添加剂 十四酸乙酯(肉豆蔻酸乙酯)

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 十四酸乙酯(肉豆蔻酸乙酯)

### 1 范围

本标准适用于由十四酸和乙醇为原料制得的食品添加剂十四酸乙酯(肉豆蔻酸乙酯)。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

#### 2.1 化学名称

十四酸乙酯

#### 2.2 分子式

$C_{16}H_{32}O_2$

#### 2.3 结构式

$CH_3(CH_2)_{12}COOCH_2CH_3$

#### 2.4 相对分子质量

256.43(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	无色至苍黄色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	液体	
香气	蜡香、有鸢尾的回味	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 1 mL 95%(体积分数)乙醇中	GB/T 14455.3
十四酸乙酯含量, $w/\%$	$\geq 98.0$	附录 A
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	$\leq 1.0$	GB/T 14455.5
折光指数(20℃)	1.434~1.438	GB/T 14454.4
相对密度(25℃/25℃)	0.857~0.862	GB/T 11540