



本PDF文件由 www.ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[16400-72-9](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)

如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](http://www.ichemistry.cn)

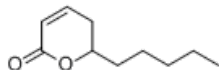
CAS Number:16400-72-9 基本信息

中文名: 5-羟基-4-十二碳烯酸-6-内酯

英文名: 2H-Pyran-2-one, 6-heptyl-5, 6-dihydro-

别名: 2-Dodecen-5-olide;
2-Dodecenoic acid, 5-hydroxy-, d-lactone;
5-Hydroxydodec-2-enoic acid d-lactone

分子结构:



分子式: C₁₂H₂₀O₂

分子量: 196.286

CAS登录号: 16400-72-9

物理化学性质

性质描述: 5-羟基-4-十二碳烯酸-δ-内酯(16400-72-9)的性状:

1. 透明淡黄色液体。
2. 溶于油脂、乙醇、丙二醇和三乙酸甘油酯。

CAS#16400-72-9化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

供应商信息已更新, 请登录爱化学 [CAS No. 16400-72-9](#) 查看
若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用: 5-羟基-4-十二碳烯酸-δ-内酯(16400-72-9)的用途:
本品主要食品用香料。

生产方法及其他: 5-羟基-4-十二碳烯酸-δ-内酯(16400-72-9)的限量:
FEMA(mg/kg): 焙烤制品、干酪、乳制品, 0.5~5.0; 冷冻乳品、肉制品、汤类、果汁、水果冰品、禽制品、蛋制品、加工蔬菜、鱼制品、调味品、果酱、果冻、甜沙司、坚果制品、复水蔬菜、砂糖、代糖晶、调味香料, 均0.1~5.0; 软糖3.0~10; 布丁类0.1~10; 小吃食品1.0~15; 无醇饮料、谷类制品, 1.0~5.0; 含醇饮料2.0~5.0; 脂肪、油脂5.0~15; 糖霜3.0~25; 肉汁2.0~2.5; 仿乳制品2.0~25; 硬糖1.0~10; 胶姆糖2.0~15; 速溶咖啡、茶, 2.0~15。

相关化学品信息

[16239-84-2](#) [亚甲基二磷酸四甲酯](#) [168618-44-8](#) [16264-94-1](#) [160543-00-0](#) [16547-67-4](#) [16322-19-3](#) [偏钒酸钠, 二水](#) [16874-73-0](#) [16212-85-4](#) [16768-46-0](#) [162554-18-9](#) [162478-62-8](#) [16499-05-1](#) [16223-25-9](#) 439

生成时间2021/4/4 11:33:42