



本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[8015-91-6](#), 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](#)

CAS Number:8015-91-6 基本信息

中文名:	桂皮油
英文名:	Cassia oil
别名:	Cinnamon oil
CAS登录号:	8015-91-6

CAS#8015-91-6化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)



百灵威科技有限公司 专业从事8015-91-6及其他化工产品的生产销售 400-666-7788

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 8015-91-6](#) 查看若您是此化学品供应商, 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:	用途: 我国GB 2760—2007规定为允许使用的食用香料。主要用于焙烤食品、糖果和酒类。亦可作为矫味剂。美国年耗用量约7400kg。
生产方法及其他:	斯里兰卡桂皮油(8015-91-6)的制法及来源: 由唇形科植物斯里兰卡肉桂的灌木干幼枝的内树皮经粉碎后再水蒸气蒸馏而得。得率0.2%~0.3%。主要产于斯里兰卡、塞舌尔和马达加斯加。由老树枝所得者质量差, 含醛量一般不超过36%。 主要成分: 桂醛(50%~80%)、1-柠檬烯、对异丙基甲苯、丁香烯、1-水芹烯、丁香酚(6%~30%)、苧烯、对百里香素、蒎烯、苯甲醛、甲基戊基酮、甲基香豆素等。 安全性: 1. LD₅₀大白鼠3.4mL/kg; 兔子0.69mL/kg。 2. GRAS(FEMA; FDA, § 182.20, 2006)。 限量: FEMA: 饮料 5.5mg/kg; 冷饮, 18mg/kg; 糖果, 80mg/kg; 焙烤食品, 110mg/kg; 调味品, 25mg/kg; 肉类制品50mg/kg; 胶姆糖, 620mg/kg。 参考用量: FEMA(1994): 含醇饮料, 491~573mg/kg; 焙烤制品, 97.5~289mg/kg; 胶姆糖, 24~281mg/kg; 调味料, 103~129mg/kg; 冷冻乳品, 206~232mg/kg; 凝胶、布丁, 171~215 mg/kg; 白葡萄酒, 18~98mg/kg; 硬糖, 7.6~25mg/kg; 果酱、果冻, 250mg/kg; 肉制品, 16.7~42mg/kg; 无醇饮料, 17.5~38.24mg/kg; 软糖, 149~262mg/kg; 汤品, 25mg/kg。

相关化学品信息

[缅甸大风子\(TARAKTOGENOS KURZII\)籽油](#) [808137-94-2](#) [804431-91-2](#) [80751-85-5](#) [805946-17-2](#) [805945-08-8](#) [807268-34-4](#) [802281-32-9](#) [808764-18-3](#) [801144-27-4](#) [2-\(4-氰基苯基\)-5-正丙基-1,3-二氧杂环乙烷](#) [80970-09-8](#) [8050-33-7](#) [二苯醚-联苯共晶](#) [桃\(PRUNUS PERSICA\)仁油](#) 488

生成时间2015-11-20 10:03:03