



本PDF文件由 www.ichemistry.cn 免费提供, 全部信息请点击[8007-48-5](#), 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:8007-48-5 基本信息

中文名: 月桂叶油

英文名: bay leaf oil

CAS登录号: 8007-48-5

物理化学性质

性质描述: 月桂叶油(8007-48-5)的性状:
 无色或淡黄色挥发性精油, 具有一种类似玉树油的甜味和芳香辛辣气味。
 有一定防霉功效。
 对弱碱和有机酸相当稳定。
 溶于乙醇、苯甲酸苄酯、邻苯二甲酸二乙酯和大多数非挥发性油, 在矿物油和丙二醇中有云雾状物, 不溶于甘油。

CAS#8007-48-5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. 8007-48-5](#) 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: 月桂叶油(8007-48-5)的用途:
 GB 2760—2007规定为允准食用香料。多用于香肠、罐头、泡菜、沙司、汤及调味科等。美国年耗用量约1500kg。

生产方法及其他: 月桂叶油(8007-48-5)的制法及来源:
 由樟科常绿乔木月桂树的鲜叶、茎和未木质化的小枝经水蒸气蒸馏而得。得率1%~3%。主要产于以色列、黎巴嫩、土耳其、前南斯拉夫等, 我国亦有少量生产。
 参考用量:
 FEMA(1994): 含醇饮料, 3.1~7.4mg/kg; 焙烤制品, 16.9~27.8mg/kg; 胶姆糖, 1.1~1.4mg/kg; 调味料, 73.6~215mg/kg; 糖霜, 5~50mg/kg; 冷饮, 6.5~9.4mg/kg; 凝胶, 布丁, 3~5; 肉制品, 72~126.4mg/kg; 无醇饮料, 2.7~4.7mg/kg; 软糖, 3~7.1mg/kg; 汤类, 0.4mg/kg。
 限量:
 FEMA: 饮料, 2.0mg/kg; 冷饮, 1.8mg/kg; 糖果, 2.6mg/kg; 焙烤制品, 21mg/kg; 胶姆糖, 2.9mg/kg; 调味料, 30mg/kg。
 安全性:
 1. GRAS(FEMA; FDA, § 182. 20, 2006)。
 2. LD₅₀395mg/kg(大鼠, 经口)。
 3. PADI: 9.318mg(FEMA)。

相关化学品信息

[803614-21-3](#) [80881-46-5](#) [802613-99-6](#) [803633-37-6](#) [80154-88-7](#) [80064-48-8](#) [802982-79-2](#) [咖啡油](#) [802043-76-1](#)
[80834-79-3](#) [80777-57-7](#) [8040-96-8](#) [80220-04-8](#) [807288-12-6](#) [2-\[\[2,4,8,10-四\(1,1-二甲基乙基\)二苯并\[D,F\]\[1,3,2\]二恶磷环庚烷-6-基\]氧\]-N,N-双\[\[2-\[\[2,4,8,10-四-\(1,1-? 508](#)

生成时间2021/1/22 17:25:37