



中华人民共和国国家标准

GB 1903.1—2015

食品安全国家标准

食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸

2015-11-13 发布

2016-05-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 10794—2009《食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐》。

本标准与 GB 10794—2009 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸”。

食品安全国家标准

食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸

1 范围

本标准适用于由淀粉质或糖质原料,经发酵提纯制得食品营养强化剂 L-盐酸赖氨酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

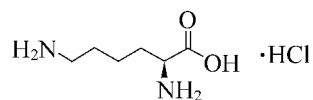
2.1 化学名称

L-2,6-二氨基己酸盐盐酸盐

2.2 分子式

$C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

182.65(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 感官要求

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	白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态、嗅其气味
状态	结晶或结晶粉末,无肉眼可见杂质	
气味	无臭	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。