

UDC 663.05
X 42



中华人民共和国国家标准

GB 12486—90

食 品 添 加 剂 改 性 大 豆 磷 脂

Food additive
Modified soybean phospholipid

1990-09-14 发布

1991-06-01 实施

国 家 技 术 监 督 局 发 布

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 改性大豆磷脂

GB 12486—90

Food additive
Modified soybean phospholipid

1 主题内容与适用范围

本标准规定了改性大豆磷脂的技术要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输及贮存。

本标准适用于以天然大豆磷脂为原料,经过适度乙酰化、羟基化及脱脂后生产的粉粒状产品,用作食品乳化剂、脱模剂、品质改良剂等。

2 引用标准

- GB 5009.11 食品中总砷的测定方法
- GB 5009.12 食品中铅的测定方法
- GB 5528 植物油脂检验 水分及挥发物测定法
- GB 5530 植物油脂检验 酸价测定法
- GB 5532 植物油脂检验 碘价测定法
- GB 5538 植物油脂检验 油脂酸败试验及过氧化值测定法

3 技术要求

3.1 物理性状

本产品为黄色或黄棕色粉粒,极易吸潮,易溶于动植物油,能分散于水,部分溶于乙醇。

3.2 本产品理化指标应符合下表要求:

项 目		技术要求
水分及挥发物, %	≤	1.5
苯不溶物, %	≤	1.0
丙酮不溶物, %	≥	95
酸价, mg KOH/g	≤	38
碘价, mg 碘/100 g		60~80
过氧化值, meq/kg	≤	50
砷(以 As 计), %	≤	0.000 3
重金属铅(以 Pb 计), %	≤	0.001

国家技术监督局 1990-09-14 批准

1991-06-01 实施