



# 中华人民共和国国家标准

GB 10794—2009  
代替 GB 10794—1989

---

## 食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐

Food additive—L-lysine monohydrochloride

2009-01-19 发布

2009-08-01 实施

---

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布  
中国国家标准化管理委员会

## 前 言

本标准的 4.2 为强制性的,其余条款为推荐性的。

本标准理化指标参考了美国《食品化学品法典》(FCC V)及日本公定书第八版相应技术要求。

本标准代替 GB 10794—1989《食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐》。

本标准与 GB 10794—1989 相比主要变化如下:

- 加严比旋光度要求;
- 规定含量指标范围;
- 以铅指标代替重金属要求;
- 增加铵盐指标;
- 分析方法做相应调整。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、广东肇庆星湖生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、篮伟松、陆琴英、常珠侠、郭新光、郑凝坚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 10794—1989。

## 食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐

### 1 范围

本标准规定了L-赖氨酸盐酸盐的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。  
本标准适用于由淀粉质或糖质原料,经发酵提纯制得的L-赖氨酸盐酸盐产品。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

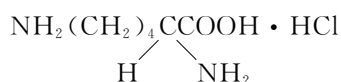
### 3 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量

3.1 化学名称:L-2,6-二氨基己酸盐盐酸盐。

3.2 分子式: $C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$ 。

3.3 相对分子质量:182.65。

3.4 结构式:



### 4 要求

#### 4.1 感官要求

本品为白色结晶或结晶性粉末;无臭。易溶于水,极微溶于乙醇,不溶于乙醚;无肉眼可见杂质。

#### 4.2 理化要求

应符合表1的要求。

表1 L-赖氨酸盐酸盐理化要求

项 目	要 求
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+20.3°~+21.5°
含量(以干物质计)/%	98.5~101.5
透光率/%	≥ 95.0
干燥失重/%	≤ 1.0
pH	5.0~6.0
灰分/%	≤ 0.2
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 5
砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 1
铵盐/%	≤ 0.02