



中华人民共和国国家标准

GB 25537—2010

食品安全国家标准

食品添加剂 乳酸钠(溶液)

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 乳酸钠(溶液)

1 范围

本标准适用于由发酵法生产的乳酸和氢氧化钠或和碳酸钠反应后制成的食品添加剂乳酸钠(溶液)。

2 规范性引用文件

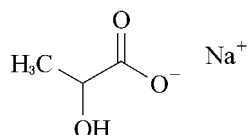
本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 化学名称、结构式、分子式和相对分子质量

3.1 化学名称

2-羟基丙酸钠

3.2 结构式



3.3 分子式

$\text{C}_3\text{H}_5\text{NaO}_3$

3.4 相对分子质量

112.06(按 2007 年国际相对原子质量)

4 技术要求

4.1 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	无色或微黄色	取适量样品置于清洁、干燥的烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和组织状态,并嗅其味
气味	无气味或稍带特殊气味	
组织状态	微黏性澄清液体	