



中华人民共和国国家标准

GB 1903.51—2020

食品安全国家标准

食品营养强化剂 碘化钠

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 营 养 强 化 剂 碘 化 钠

GB 1903.51—2020

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2020年10月第一版

*

书号: 155066·1-64802

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品营养强化剂 碘化钠

1 范围

本标准适用于以氢氧化钠与碘反应生成碘酸钠后,再经还原制得的食品营养强化剂碘化钠。

2 化学名称、分子式、相对分子质量

2.1 化学名称

碘化钠

2.2 分子式

NaI

2.3 相对分子质量

149.89(按 2018 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	无色或白色	将适量试样置于清洁、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
气味	无臭	
状态	结晶或结晶性粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
碘化钠含量(以干基计),w/%	≥	99.0 附录 A 中 A.3
干燥减量,w/%	≤	3.0 附录 A 中 A.4