



中华人民共和国国家标准

GB 30607—2014

食品安全国家标准

食品添加剂 酶解大豆磷脂

2014-04-29 发布

2014-11-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 酶 解 大 豆 磷 脂

GB 30607—2014

*

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.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2014年7月第一版

*

书号: 155066·1-49542

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 酶解大豆磷脂

1 范围

本标准适用于食用大豆油精炼过程中分离出来的油脚或食用大豆磷脂经过脂肪酶或磷脂酶降解、精制等工艺制取的食品添加剂酶解大豆磷脂。

2 技术要求

2.1 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	白色或淡黄色至褐色	取适量试样置于洁净透明的玻璃器皿中，在自然光线下，观察其色泽和状态，并嗅其味
气味	具有大豆磷脂特有的气味，无异味	
状态	黏稠状流体至半固态、粉状或粒状	

2.2 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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 65	GB 28401—2012 附录 A 中 A.4
丙酮不溶物(质量分数)/%	≥ 50	SN/T 0802.2 ^a
1-和 2-溶血磷脂酰胆碱含量,(质量分数)/%	≥ 3.0	GB/T 22506
干燥减量,(质量分数)/%	≤ 2.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^b
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB/T 5009.11 或 GB/T 5009.76
过氧化值/(meq/kg)	≤ 10	GB 28401—2012 附录 A 中 A.5
^a 结果计算中“乙醚不溶物含量”用“正己烷不溶物含量”替代计算,方法参考 GB 28401—2012 附录 A 中 A.3。 ^b 105℃,1 h。		