



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.83—2016

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 铵磷脂

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

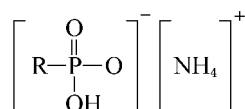
# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 铵磷脂

### 1 范围

本标准适用于食用油脂(通常是硬化植物油)经甘油解制成脂肪酸甘油一酯和甘油二酯的混和物,用五氧化二磷进行磷酸化反应,并用氨中和而得的食物添加剂铵磷脂。

### 2 结构式



其中,R可以是甘油一酯或甘油二酯。

### 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
状态	油质状的半固态	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其状态

#### 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
磷(以P计),w/%	3.0~3.4	附录A中A.3
氨态氮(以N计),w/%	1.2~1.5	附录A中A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12