



中华人民共和国国家标准

GB 1886.227—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 吗 啉 脂 肪 酸 盐 果 蜡
GB 1886.227—2016

*

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

2017年6月第一版

*

书号: 155066·1-53632

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 12489—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡》。

本标准与 GB 12489—2010 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的范围;
- 灼烧残渣指标由 $\leq 0.3\%$ 修改为 $\leq 0.5\%$;
- 黏度指标由 $\leq 0.018 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 修改为 $\leq 0.020 \text{ Pa} \cdot \text{s}$ 。

食品安全国家标准

食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

1 范围

本标准适用于以吗啉、脂肪酸和天然动植物蜡(如棕榈蜡)或天然动植物胶(如紫胶),在一定温度下反应制成的食品添加剂吗啉脂肪酸盐果蜡。

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	黄棕、棕褐色	取适量试样,置于清洁、干燥的比色管中,在自然光线下,目视观察其色泽和状态
状态	透明或半透明乳液	

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
固形物, $w/\%$	12~20	附录 A 中 A.4
黏度/(Pa·s)	\leq 0.020	附录 A 中 A.5
灼烧残渣, $w/\%$	\leq 0.5	附录 A 中 A.6
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 1.0	附录 A 中 A.7
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2.0	附录 A 中 A.8
耐冷稳定性试验	通过试验	附录 A 中 A.9