



中华人民共和国国家标准

GB 1886.102—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸钙

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 硬 脂 酸 钙
GB 1886.102—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5月第一版

*

书号: 155066·1-51896

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 硬脂酸钙

1 范围

本标准适用于由硬脂酸钠与氯化钙溶液相互作用后过滤精制而成的食品添加剂硬脂酸钙。

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	白色至黄白色	将样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	松散粉末,细腻,有润滑性,无沙粒感	

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
硬脂酸钙含量(以 CaO 计,以干基计),w/%	9.0~10.5	附录 A 中 A.3
干燥减量,w/%	≤ 4.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
游离酸(以硬脂酸计),w/%	≤ 3.0	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
^a 干燥温度为 105 ℃,干燥时间为 2 h。		