



中华人民共和国国家标准

GB 1903.11—2015

食品安全国家标准

食品营养强化剂 乳酸锌

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 营 养 强 化 剂 乳 酸 锌
GB 1903.11—2015

*

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

2016年6月第一版

*

书号: 155066·1-51630

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品营养强化剂 乳酸锌

1 范围

本标准适用于以发酵法生产的乳酸和氧化锌为主要原料,经化学反应、加工、纯化而制得的食品营养强化剂乳酸锌。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

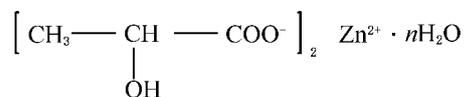
2.1 化学名称

2-羟基丙酸锌

2.2 分子式

$C_6H_{10}O_6Zn \cdot nH_2O$ ($n=2$ 或 3)

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

279.55(二水合物)(按 2012 年国际相对原子质量)

297.57(三水合物)(按 2012 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	白色	取适量试样置于洁净、干燥的透明器皿中,在自然光下观察其色泽、状态
状态	粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。