



中华人民共和国国家标准

GB 1886.84—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 巴西棕榈蜡

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 巴西棕榈蜡

1 范围

本标准适用于以巴西棕榈蜡(*Copernicia cerifera*)的叶和叶芽为原料,经提取精制制得的食物添加剂巴西棕榈蜡。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 相对分子质量

351.70 (按 2007 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	浅黄至淡棕	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察色泽和状态
状态	硬质脆性蜡状固体	

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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	2~7	附录 A 中 A.3
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	78~95	附录 A 中 A.4
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	71~93	由皂化值减去酸值得到
灼烧残渣, w/%	≤ 0.25	附录 A 中 A.5
不皂化物, w/%	50~55	附录 A 中 A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12