



中华人民共和国国家标准

GB 25557—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 焦磷酸钠

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 焦磷酸钠

1 范围

本标准适用于热法磷酸与工业碳酸钠(纯碱)或离子膜氢氧化钠(烧碱)中和反应制得食品添加剂焦磷酸钠。

2 规范性引用标准

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 分子式和相对分子质量

3.1 分子式

无水焦磷酸钠: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$

十水合焦磷酸钠: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$

3.2 相对分子质量

无水焦磷酸钠:265.90(按2007年国际相对原子质量)

十水合焦磷酸钠:446.10(按2007年国际相对原子质量)

4 技术要求

4.1 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50 mL烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态 |
| 组织状态 | 粉末或结晶 | |

4.2 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 |
|--|-------------|---------|
| 十水合焦磷酸钠($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$), w/% | \geq 98.0 | 附录A中A.4 |
| 无水焦磷酸钠($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$), w/% | 96.5~100.5 | |