



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.173—2016

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

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 乳 酸  
GB 1886.173—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](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年7月第一版

\*

书号: 155066·1-53470

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准代替 GB 2023—2003《食品添加剂 乳酸》。

本标准与 GB 2023—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了感官要求;
- 修改了乳酸含量、L-乳酸占总乳酸含量、氰化物的指标要求;
- 删除了色度、醚中溶解度、甲醇(以  $\text{CH}_3\text{OH}$  计)、钙盐、重金属(以 Pb 计)的指标要求;
- 增加了铅的指标要求和检验方法;
- 修改了鉴别试验、乳酸含量、灼烧残渣、柠檬酸、草酸、磷酸、酒石酸的检验方法;
- 部分检验方法的引用标准调整为最新发布版本。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 乳酸

### 1 范围

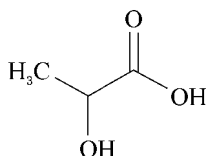
本标准适用于以淀粉或糖质为原料,采用乳酸杆菌或米根霉菌发酵而制得的食物添加剂乳酸。

### 2 化学名称、结构式、分子式和相对分子质量

#### 2.1 化学名称

$\alpha$ -羟基丙酸

#### 2.2 结构式



#### 2.3 分子式

$C_3H_6O_3$

#### 2.4 相对分子质量

90.08(按 2011 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	无色至淡黄色	白色至淡黄色	取适量液体试样和固体试样置于清洁、干燥的烧杯或白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,并嗅其气味
状态	透明液体	结晶性颗粒	
气味	无异味,或略带特征性气味		

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。