

UDC 663.05
X 42



中华人民共和国国家标准

GB 12489—90

食 品 添 加 剂 吗 啉 脂 肪 酸 盐 果 蜡

Food additive
Morpholine fatty acid salt fruit wax

1990-09-14 发布

1991-06-01 实施

国 家 技 术 监 督 局 发 布

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

GB 12489—90

Food additive
Morpholine fatty acid salt fruit wax

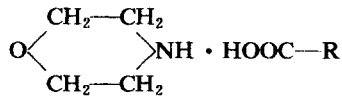
1 主题内容与适用范围

本标准规定了吗啉脂肪酸盐果蜡(以下简称CFW果蜡)的技术要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、贮存和运输的各项要求。

本标准适用于以吗啉脂肪酸盐为乳化剂、用天然动、植物蜡及水制成的CFW果蜡。

本品作为果蔬保鲜剂,涂敷在柑桔、苹果等果实表面,形成薄膜,以抑制果实呼吸,防止内部水分蒸发,抵御微生物侵入。并能改善外观,提高商品价值,延长水果货架期。

吗啉脂肪酸盐化学结构式:



2 引用标准

- GB 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备
- GB 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备
- GB 6678 化工产品采样总则
- GB 8450 食品添加剂中砷的测定方法
- GB 8451 食品添加剂中重金属限量试验法

3 技术要求

3.1 外观:棕褐色半透明的水溶性乳液。

3.2 CFW果蜡应符合下表要求:

指 标 名 称	指 标
固体物含量,%	12~13
粘度,Pa·s	0.0004~0.001
灼烧残渣,%	≤ 0.2
砷(As),%	≤ 0.0001
重金属(以Pb计),%	≤ 0.002
耐冷稳定性	合格

国家技术监督局1990-09-14批准

1991-06-01实施