



# 中华人民共和国国家标准

GB 25555—2010

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 L-乳酸钙

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 L-乳酸钙

### 1 范围

本标准适用于以发酵法生产的 L-乳酸与碳酸钙(或氢氧化钙)合成制得的食品添加剂 L-乳酸钙。

### 2 规范性引用文件

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 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

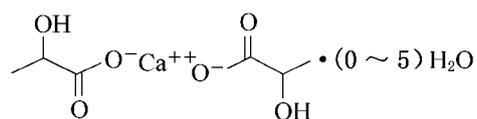
#### 3.1 化学名称

$\alpha$ -羟基丙酸钙

#### 3.2 分子式

$C_6H_{10}CaO_6 \cdot xH_2O(x=0\sim 5)$

#### 3.3 结构式



#### 3.4 相对分子质量

218.22(无水物)(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	取适量实验室样品,置于清洁、干燥的玻璃培养皿中,在自然光线下,从上方及侧面观察其色泽及外观,嗅其气味
气味	无异味	
组织状态	颗粒或粉末	