



中华人民共和国国家标准

GB 25559—2010

食品安全国家标准

食品添加剂 磷酸二氢钙

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 磷酸二氢钙

1 范围

本标准适用于以磷酸氢钙、磷酸三钙、石灰乳或碳酸钙之一与热法磷酸反应制得食品添加剂磷酸二氢钙。

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 分子式和相对分子质量

3.1 分子式

无水磷酸二氢钙: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2$

一水磷酸二氢钙: $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$

3.2 相对分子质量

无水磷酸二氢钙:234.05(按 2007 年国际相对原子质量)

一水磷酸二氢钙:252.07(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	无色或白色	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	三斜结晶或粉末	

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
磷酸二氢钙(以 Ca 计), $\omega/\%$	无水物	16.8~18.3
	一水物	15.9~17.7