



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.80—2015

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

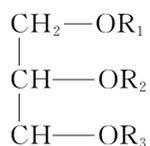
# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯

### 1 范围

本标准适用于食用油脂和三乙酰甘油酯及甘油在催化剂作用下,通过酯交换、分子蒸馏等步骤制备,或在没有催化剂或者分子蒸馏的情况下,由食用单甘酯和乙酸酐通过直接乙酰化作用制备的食品添加剂乙酰化单、双甘油脂肪酸酯。

### 2 结构式



其中, $R_1$ 、 $R_2$  或  $R_3$  可以是脂肪酸、 $\text{COCH}_3$  或 H,但至少有一个是  $\text{COCH}_3$ ,有一个是脂肪酸。

### 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	白色至浅黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或 50 mL 烧杯中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	清澈稀薄液体或固体	

#### 3.2 理化指标

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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	$\leq 6$	GB 1986
游离甘油, $w/\%$	符合声称	GB 1986
碘值/(g/100 g)	符合声称	GB/T 18953
瑞修-迈色值(Reichert-Meissl Value)	75~200	附录 A 中 A.2
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	符合声称	GB/T 5534
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq 2.0$	GB 5009.12