



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.212—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)

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

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)

### 1 范围

本标准适用于以鲜乳脱脂、经酸点制的凝乳或由干酪素制品为原料,经氢氧化钠或碳酸钠处理、干燥制成的食品添加剂酪蛋白酸钠。

### 2 技术要求

#### 2.1 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  | 乳白色或淡黄色       | 取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽、状态和杂质,并嗅其气味 |
| 状态  | 粉末或颗粒状        |  |
| 气味  | 无嗅、无味或有轻微乳香气味 |  |
| 杂质  | 无可见外来异物       |  |

#### 2.2 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                         |
|--------------------|---------|------------------------------|
| 蛋白质(以干基计),w/%      | ≥ 88.0  | GB 5009.5 凯氏定氮法 <sup>a</sup> |
| 脂肪,w/%             | ≤ 2.0   | GB 5009.6                    |
| 灰分,w/%             | ≤ 6.0   | GB 5009.4 <sup>b</sup>       |
| 水分,w/%             | ≤ 6.0   | GB 5009.3 直接干燥法 <sup>c</sup> |
| pH                 | 6.0~7.5 | 附录 A 中 A.3                   |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 2.0   | GB 5009.11                   |
| 铅(Pb)/(mg/kg)      | ≤ 1.0   | GB 5009.12                   |

<sup>a</sup> 凯氏定氮测得的总氮含量乘以 6.38(N×6.38)。

<sup>b</sup> 灼烧温度和时间(825 °C ± 25 °C, 6 h)。

<sup>c</sup> 干燥温度和时间(102 °C, 3.5 h~4 h)。