



中华人民共和国国家标准

GB 1886.326—2021

食品安全国家标准

食品添加剂 酸式焦磷酸钙

2021-02-22 发布

2021-08-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 酸式焦磷酸钙

1 范围

本标准适用于以氧化钙、氢氧化钙及磷酸(热法或湿法)为原料反应制得的食品添加剂酸式焦磷酸钙。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 相对分子质量

216.04(按 2018 年国际相对原子质量)

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	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态
状态	粉末	

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
酸式焦磷酸钙含量, w/%	95.0~100.5	附录 A 中 A.3
灼烧减量, w/%	≤ 10.0	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
氟化物(以 F 计)/(mg/kg)	≤ 30.0	GB/T 5009.18 氟离子选择电极法