



中华人民共和国国家标准

GB 1886.179—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 硬脂酰乳酸钙

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 硬脂酰乳酸钙

1 范围

本标准适用于由硬脂酸和乳酸为原料,经酯化、中和得到的食品添加剂硬脂酰乳酸钙。

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	白色至微黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,并嗅其气味
状态	粉末	
气味	有特殊气味	

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
钙含量, $\omega/\%$	1.0~5.2	GB/T 5009.92 原子吸收分光光度法
总乳酸, $\omega/\%$	15~40	附录 A 中 A.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	50~130	GB/T 5530 热乙醇测定法
酯值(以 KOH 计)/(mg/g)	125~190	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12

注:商品化的硬脂酰乳酸钙产品应以符合本标准的硬脂酰乳酸钙为原料,可添加符合食品添加剂质量规格要求的抗氧化剂、酸度调节剂以及作为抗氧化剂载体的丙二醇和乳化剂。