



中华人民共和国国家标准

GB 1886.75—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 L-半胱氨酸盐酸盐

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 L-半胱氨酸盐酸盐

1 范围

本标准适用于以畜禽毛、羽为原料经水解,或以淀粉质为原料经大肠杆菌 *Escherichia coli* K-12 发酵制得食品添加剂 L-半胱氨酸盐酸盐。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

L-2-氨基-3-巯基丙氨酸一水物

L-2-氨基-3-巯基丙氨酸无水物

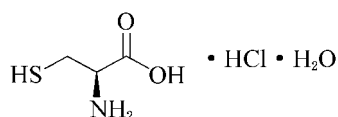
2.2 分子式

$C_3H_7NO_2S \cdot HCl \cdot H_2O$

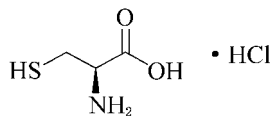
$C_3H_7NO_2S \cdot HCl$

2.3 结构式

2.3.1 L-半胱氨酸盐酸盐一水物



2.3.2 L-半胱氨酸盐酸盐无水物



2.4 相对分子质量

175.64 一水物(按 2007 年国际相对原子质量)

157.62 无水物(按 2007 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。