



中华人民共和国国家标准

GB 1886.88—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 富马酸一钠

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 富马酸一钠

1 范围

本标准适用于通过富马酸和氢氧化钠等摩尔反应后,然后精制浓缩、结晶干燥后制得食品添加剂富马酸一钠。

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	白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观察色泽和状态,并嗅其味
状态	结晶粉末	
气味	无臭	

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
富马酸一钠含量(以 $C_4H_3NaO_4$ 计), $w/\%$	98.0~102.0	附录 A 中 A.2
水溶液颜色和澄清度	通过试验	附录 A 中 A.3
pH(1.0 g/30 mL)	3.0~4.0	GB/T 9724
硫酸盐(以 SO_4 计), $w/\%$	≤ 0.01	GB/T 9728
干燥失重, $w/\%$	≤ 0.5	附录 A 中 A.4
灼烧残渣(以干物计), $w/\%$	50.5~52.5	附录 A 中 A.5
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.74
砷(以 As_2O_3 计)/(mg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.76

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。