



中华人民共和国国家标准

GB 1886.186—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 山 梨 酸
GB 1886.186—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

*

书号: 155066·1-53451

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 1905—2000《食品添加剂 山梨酸》。

本标准与 GB 1905—2000 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸”;
- 外观由白色结晶性粉末改为白色或类白色粉末或颗粒;
- 山梨酸含量(以干基计)由 99.0%~101.0%改为 $\geq 99.0\%$;
- 增加了醛指标;
- 删除了砷指标;
- 以铅指标代替重金属指标。

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨酸

1 范围

本标准适用于以丁烯醛和乙酸为原料反应制得食品添加剂山梨酸。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

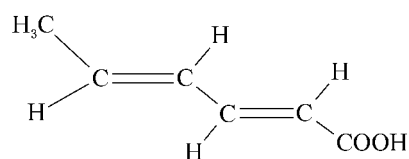
2.1 化学名称

(*E,E*)-2,4-己二烯酸

2.2 分子式

$C_6H_8O_2$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

112.13(按 2011 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	白色或类白色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态
状态	粉末或颗粒	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。