



# 中华人民共和国国家标准

GB 28401—2012

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 磷脂

2012-05-17 发布

2012-07-17 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 磷脂

### 1 范围

本标准适用于以大豆、葵花籽等植物油籽料或其加工副产物为主要原料,经脱水、脱杂、脱色或脱脂等工序制得的食品添加剂磷脂。

### 2 技术要求

2.1 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	黄色至棕色	取适量样品置于洁净透明的玻璃器皿中,在自然光线下,观察其色泽和状态,并嗅其味
气味	具有磷脂特有的气味,无异味	
状态	黏稠液状、膏状、粉状或颗粒状	

2.2 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
丙酮不溶物, $\omega/\%$	$\geq$ 60	SN/T 0802.2 <sup>a</sup>
干燥减量, $\omega/\%$	$\leq$ 2.0	GB 5009.3 直接干燥法 <sup>b</sup>
正己烷不溶物, $\omega/\%$	$\leq$ 0.3	附录 A 中 A.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	$\leq$ 36	附录 A 中 A.4
过氧化值/(meq/kg)	$\leq$ 10	附录 A 中 A.5
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	$\leq$ 20	GB/T 5009.74
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$ 3.0	GB/T 5009.11
残留溶剂/(mg/kg)	$\leq$ 50	GB/T 5009.37 残留溶剂

<sup>a</sup> 结果计算中“乙醚不溶物含量”用“正己烷不溶物含量”替代计算。  
<sup>b</sup> 干燥温度和时间分别为 105 °C 和 1 h。