



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.185—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 琥珀酸单甘油酯

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

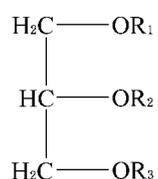
# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 琥珀酸单甘油酯

### 1 范围

本标准适用于以甘油与可食用的脂肪或油脂或可食用的脂肪酸进行酯交换或酯化,然后再进行琥珀酰化而制得的食品添加剂琥珀酸单甘油酯。

### 2 结构式



其中, $R_1$ , $R_2$  和  $R_3$  中一个为琥珀酸基团,一个为脂肪酸基团,其他可以是琥珀酸、脂肪酸或氢。

### 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	浅米色至白色	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
状态	蜡状固体	

#### 3.2 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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	70~120	GB/T 5530 热乙醇测定法 <sup>a</sup>
羟值(以 KOH 计)/(mg/g)	138~152	附录 A 中 A.3
碘值(以 I 计)/(g/100 g) ≤	3	GB/T 5532 <sup>b</sup>
游离琥珀酸,ω/% ≤	3	附录 A 中 A.4