



中华人民共和国国家标准

GB 1886.91—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酸镁

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 硬 脂 酸 镁

GB 1886.91—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6月第一版

*

书号: 155066·1-51963

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 硬脂酸镁

1 范围

本标准适用于由氧化镁与食用级固体混合脂肪酸(以硬脂酸为主)化合后精制而得食品添加剂硬脂酸镁。

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,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	松散粉末,细腻,无沙粒感	

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
硬脂酸镁含量(以 MgO 计), $w/\%$	6.8~8.3	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	\leq 4.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 5.0	GB 5009.12

^a 干燥温度为 105 °C,干燥时间为 2 h。