



# 中华人民共和国国家标准

GB 29222—2012

---

## 食品安全国家标准

食品添加剂 聚氧乙烯(20)  
山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)

2012-12-25 发布

2013-01-25 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 聚氧乙烯(20) 山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)

### 1 范围

本标准适用于以山梨醇酐单棕榈酸酯和环氧乙烷为原料制得的食品添加剂聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯(吐温 40)。

### 2 化学名称

聚氧乙烯(20)山梨醇酐单棕榈酸酯

### 3 技术要求

#### 3.1 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	常温下为黄色至橙色	取适量试样,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态
状态	常温下黏稠液体或冻膏状物	

#### 3.2 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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 2.0	附录 A 中 A.4
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	41~52	附录 A 中 A.5
羟值/(以 KOH 计)/(mg/g)	90~107	附录 A 中 A.6
水分,w/%	≤ 3.0	附录 A 中 A.7
灼烧残渣,w/%	≤ 0.25	GB/T 7531 <sup>a</sup>
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2	GB 5009.12
氧乙烯基(以 C <sub>2</sub> H <sub>4</sub> O 计),w/%	66.0~70.5	GB/T 7385
<sup>a</sup> 灼烧温度为 850 °C ± 25 °C。		