



# 中华人民共和国国家标准

GB 1903.47—2020

---

食品安全国家标准

食品营养强化剂 乳酸亚铁

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 6781—2007《食品添加剂 乳酸亚铁》。

本标准与 GB 6781—2007 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 增加了乳酸亚铁二水合物;
- 修改了感官要求;
- 删除了干燥失重及其检测方法;
- 增加了水分及其检测方法。

# 食品安全国家标准

## 食品营养强化剂 乳酸亚铁

### 1 范围

本标准适用于乳酸钠与硫酸亚铁,或乳酸钠与氯化亚铁,或乳酸钙(乳酸铵)与硫酸亚铁(氯化亚铁),或乳酸与铁粉反应制得食品营养强化剂乳酸亚铁。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

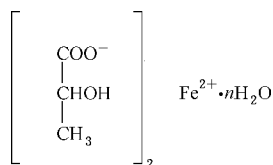
#### 2.1 化学名称

2-羟基丙酸亚铁

#### 2.2 分子式

$C_6H_{10}FeO_6 \cdot nH_2O$  ( $n=2$  或  $3$ )

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

270.02(二水合物)(按 2018 年国际相对原子质量)

288.03(三水合物)(按 2018 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	白绿色或淡黄绿色	取适量试样置于洁净、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽、状态,嗅其气味
状 态	晶体或粉末	
气 味	轻微特征性气味	