



中华人民共和国国家标准

GB 1886.187—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

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 山 梨 糖 醇 和 山 梨 糖 醇 液
GB 1886.187—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 8 月 第 一 版

*

书 号 : 155066 · 1-53588

版 权 专 有 侵 权 必 究

前 言

本标准代替 GB 29219—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇》和 GB 7658—2005《食品添加剂 山梨糖醇液》。

本标准与 GB 29219—2012、GB 7658—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液”;
- 修改了范围;
- 修改了感官要求;
- 修改了山梨糖醇液的固形物指标、山梨糖醇的总糖指标;
- 删除了理化指标中砷、重金属、pH、相对密度指标;
- 增加了本尼特滴定法测定还原糖;
- 修改了检测方法的部分内容。

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨糖醇和山梨糖醇液

1 范围

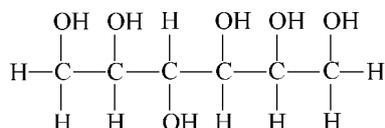
本标准适用于玉米等植物加工得到的淀粉乳或淀粉,经水解、精制制成葡萄糖,在催化剂的作用下经氢化反应,再经过精制、浓缩过程生产的食品添加剂山梨糖醇液,以及山梨糖醇液再经过浓缩、干燥、筛分等工艺制得的食品添加剂山梨糖醇。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

182.17(按 2007 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	指 标		检验方法
	山梨糖醇	山梨糖醇液	
色泽	白色	无色透明	取适量试样,在自然光线下,观察色泽和状态
状态	粉末、薄片或颗粒,具有吸湿性	黏稠液体	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。