



# 中华人民共和国国家标准

GB 29220—2012

---

## 食品安全国家标准

食品添加剂 山梨醇酐三硬脂酸酯  
(司盘 65)

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 山梨醇酐三硬脂酸酯 (司盘 65)

### 1 范围

本标准适用于以硬脂酸与失水山梨醇为原料,经酯化反应制得的食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯(司盘 65)。

### 2 化学名称

山梨醇酐三硬脂酸酯

### 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	常温下为黄色至白色	取适量试样,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下目视观察色泽和状态
状态	常温下为蜡状固体	

#### 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
脂肪酸, $\omega/\%$	85~92	附录 A 中 A.4
多元醇, $\omega/\%$	14~21	附录 A 中 A.5
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	$\leq$ 15	附录 A 中 A.6
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	176~188	附录 A 中 A.7
羟值(以 KOH 计)/(mg/g)	66~80	附录 A 中 A.8
水分, $\omega/\%$	$\leq$ 1.5	附录 A 中 A.9
灼烧残渣, $\omega/\%$	$\leq$ 0.50	GB/T 7531 <sup>a</sup>