



# 中华人民共和国国家标准

GB 25551—2010

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂

#### 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂

### 山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)

#### 1 范围

本标准适用于以月桂酸与失水山梨醇为原料,经酯化反应制得食品添加剂山梨醇酐单月桂酸酯(司盘 20)。

#### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

#### 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   | 常温下为琥珀色  | 取适量实验室样品,置于清洁、干燥的玻璃管中,在自然光线下,目视观察 |
| 组织性状 | 常温下为黏稠液体 |                                   |

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,ω/%             | 56~68   | 附录 A 中 A.4  |
| 多元醇,ω/%             | 36~49   | 附录 A 中 A.5  |
| 酸值(以 KOH 计)/(mg/g)  | ≤ 7     | 附录 A 中 A.6  |
| 皂化值(以 KOH 计)/(mg/g) | 155~170 | 附录 A 中 A.7  |
| 羟值(以 KOH 计)/(mg/g)  | 330~360 | 附录 A 中 A.8  |
| 水分,ω/%              | ≤ 1.5   | 附录 A 中 A.9  |
| 灼烧残渣,ω/%            | ≤ 0.50  | 附录 A 中 A.10 |
| 砷(As)/(mg/kg)       | ≤ 3     | 附录 A 中 A.11 |
| 铅(Pb)/(mg/kg)       | ≤ 2     | 附录 A 中 A.12 |