



中华人民共和国国家标准

GB 6781—86

食 品 添 加 剂 乳 酸 亚 铁

Food additive
Ferrous lactate

1986-08-26 发布

1987-06-01 实施

国 家 标 准 局 批 准

中华人民共和国国家标准

食品添加剂
乳酸亚铁

UDC 661.733.2
:664

GB 6781—86

Food additive
Ferrous lactate

本标准规定了用作食品添加剂的乳酸亚铁的某些特征，以便对其质量进行评价。
乳酸亚铁是用乳酸、碳酸钙、硫酸亚铁等反应生成的，主要在食品加工中作为铁质的强化剂。
分子式： $C_6H_{10}FeO_6 \cdot 3H_2O$

结构式：
$$\begin{array}{c} [CH_3 - CH - COO]_2 Fe \cdot 3H_2O \\ | \\ OH \end{array}$$

分子量：288.04（1983年国际原子量）

1 技术要求

- 1.1 外观：淡黄绿色结晶粉末。
1.2 项目和指标见下表。

项 目	指 标
总铁（以Fe计），%	≥ 18.9
亚铁（以Fe ²⁺ 计），%	> 18.0
水分（不包括结晶水），%	< 2.5
钙盐（以Ca ²⁺ 计），%	< 1.2
重金属（以Pb计），%	≤ 0.002
砷，%	≤ 0.0001

2 试验方法

- 2.1 总铁含量测定
2.1.1 试剂和溶液
2.1.1.1 硝酸（GB 626—78）：分析纯。
2.1.1.2 盐酸（GB 622—77）：分析纯。
2.1.1.3 碘化钾（GB 1272—77）：分析纯。
2.1.1.4 硫代硫酸钠（GB 637—77）：分析纯，0.1N标准溶液，按GB 601—77《化学试剂 标