



中华人民共和国国家标准

GB 1886.227—2024

食品安全国家标准

食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

2024-02-08 发布

2024-08-08 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 1886.227—2016《食品安全国家标准 食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡》。

本标准与 GB 1886.227—2016 相比,主要变化如下:

- 修改了标准的范围;
- 修改了固形物指标要求;
- 修改了黏度指标要求;
- 将总砷的检验方法修改为 GB 5009.11;
- 将铅的检验方法修改为 GB 5009.12;
- 鉴别试验增加了气相色谱法;
- 修改了固形物的结果计算;
- 修改了灼烧残渣的测定方法和结果计算。

食品安全国家标准

食品添加剂 吗啉脂肪酸盐果蜡

1 范围

本标准适用于以吗啉、食用油脂或脂肪酸(辛酸、癸酸、月桂酸、豆蔻酸、棕榈酸、硬脂酸、油酸)和天然动植物蜡(如棕榈蜡)或天然动植物胶(如紫胶、松香)为原料,在一定温度下反应制成的食品添加剂吗啉脂肪酸盐果蜡。

2 技术要求

2.1 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	黄棕色、棕褐色	取适量试样,置于清洁、干燥的比色管中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	透明或半透明乳液	

2.2 理化指标

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
固形物, $w/\%$	\geq 12.0	附录 A 中 A.4
黏度/(Pa·s)	符合声称	附录 A 中 A.5
灼烧残渣, $w/\%$	\leq 0.5	附录 A 中 A.6
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.12
耐冷稳定性试验	通过试验	附录 A 中 A.7