



中华人民共和国国家标准

GB 1886.253—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 羟基硬脂精

(又名氧化硬脂精)

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

食品安全国家标准

食品添加剂 羟基硬脂精 (又名氧化硬脂精)

1 范围

本标准适用于以经过氢化的食用油为原料,经熔化、脱色、加热反应、过滤等步骤加工制得的食品添加剂羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)。食品添加剂羟基硬脂精(又名氧化硬脂精)是部分氧化的硬脂酸和其他脂肪酸的甘油酯的混合物。

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	棕黄至浅棕色	将适量试样均匀置于白糖瓷盘内,于自然光线下观察其色泽和状态
状态	脂状或蜡状	

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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 15	附录 A 中 A.2
羟值(以 KOH 计)/(mg/g)	30~45	SN/T 0801.20
碘值/(g/100 g)	≤ 15	GB/T 5532
折射率(48 ℃)	1.456~1.467	附录 A 中 A.3
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	225~240	GB/T 5534
不皂化物, w/%	≤ 0.8	SN/T 0801.15
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12