



中华人民共和国国家标准

GB 25552—2010

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨醇酐单棕榈酸酯 (司盘 40)

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 山梨醇酐单棕榈酸酯 (司盘 40)

1 范围

本标准适用于棕榈酸与失水山梨醇酯化反应制得食品添加剂山梨醇酐单棕榈酸酯(司盘 40)。

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	淡黄色	取适量实验室样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,目视观察
组织状态	蜡状物	

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, $w/\%$	63~71	附录 A 中 A.4
多元醇, $w/\%$	33~38	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)	140~155	附录 A 中 A.7
羟值(以 KOH 计)/(mg/g)	270~305	附录 A 中 A.8
水分, $w/\%$	≤ 1.5	附录 A 中 A.9
灼烧残渣, $w/\%$	≤ 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