



中华人民共和国国家标准

GB 1886.358—2022

食品安全国家标准

食品添加剂 磷脂

2022-06-30 发布

2022-12-30 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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 磷 脂
GB 1886.358—2022

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2022年7月第一版

*

书号: 155066·1-68818

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 28401—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 磷脂》。

本标准与 GB 28401—2012 相比,主要变化如下:

- 增加了油菜籽、蛋黄为主要原料制得的食品添加剂磷脂;
- 重金属指标改为铅指标;
- 增加了商品化磷脂产品的相应描述。

食品安全国家标准

食品添加剂 磷脂

1 范围

本标准适用于以大豆、葵花籽、油菜籽等植物油籽料或其加工副产物为主要原料,经脱水、脱杂、脱色或脱脂等工序,或以蛋黄为主要原料经提取、精制等工序制得的食物添加剂磷脂。

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	黄色至棕色	取适量样品置于洁净透明的玻璃器皿中,在自然光线下观察其色泽和状态,并嗅其味
气 味	具有磷脂特有的气味,无异味	
组织状态	黏稠液状、膏状、粉状、颗粒状或块状	

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
丙酮不溶物 ^a , $w/\%$	\geq 60	GB 1886.238—2016 中 A.3
干燥减量 ^b , $w/\%$	\leq 2.0	GB 5009.3—2016 直接干燥法 ^c
正己烷不溶物 ^b , $w/\%$	\leq 0.3	附录 A 中 A.3
酸价(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq 36.0	附录 A 中 A.4
过氧化值/(mmol/kg)	\leq 5.0	附录 A 中 A.5
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 3.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
残留溶剂/(mg/kg)	\leq 50	GB 5009.262
注:商品化的食物添加剂磷脂产品应以符合本标准的磷脂为原料,可含有用于商品化目的的食用植物油、麦芽糊精、酪蛋白、单、双甘油脂肪酸酯、辛、癸酸甘油酯、辛烯基琥珀酸淀粉钠、磷酸三钙、二氧化硅和维生素 E 等。		
^a 商品化的食物添加剂磷脂产品应符合相应标识值。		
^b 商品化的磷脂产品不适用。		
^c 干燥温度和时间分别为 105 °C \pm 2 °C 和 1 h。		