



中华人民共和国国家标准

GB 1886.173—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 乳 酸
GB 1886.173—2016

*

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

2017年7月第一版

*

书号: 155066·1-53470

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 2023—2003《食品添加剂 乳酸》。

本标准与 GB 2023—2003 相比,主要变化如下:

- 修改了感官要求;
- 修改了乳酸含量、L-乳酸占总乳酸含量、氰化物的指标要求;
- 删除了色度、醚中溶解度、甲醇(以 CH_3OH 计)、钙盐、重金属(以 Pb 计)的指标要求;
- 增加了铅的指标要求和检验方法;
- 修改了鉴别试验、乳酸含量、灼烧残渣、柠檬酸、草酸、磷酸、酒石酸的检验方法;
- 部分检验方法的引用标准调整为最新发布版本。

食品安全国家标准

食品添加剂 乳酸

1 范围

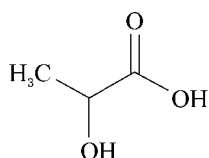
本标准适用于以淀粉或糖质为原料,采用乳酸杆菌或米根霉菌发酵而制得的食物添加剂乳酸。

2 化学名称、结构式、分子式和相对分子质量

2.1 化学名称

α -羟基丙酸

2.2 结构式



2.3 分子式

$C_3H_6O_3$

2.4 相对分子质量

90.08(按 2011 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	无色至淡黄色	白色至淡黄色	取适量液体试样和固体试样置于清洁、干燥的烧杯或白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,并嗅其气味
状态	透明液体	结晶性颗粒	
气味	无异味,或略带特征性气味		

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。