



中华人民共和国国家标准

GB 1886.238—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 改性大豆磷脂

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 改性大豆磷脂

1 范围

本标准适用于以天然大豆磷脂为原料,经过适度的乙酰化、羟基化、酰羟化、氢化等单个或多个工序制成的食品添加剂改性大豆磷脂。

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
	液态	固态	
色泽	淡黄色至黄色	黄色至棕色	取适量试样置于清洁、干燥的玻璃器皿中,在自然光线下观察其色泽、状态,并嗅其味
状态	黏稠液状或胶状	粉状或颗粒状	
气味	具有改性大豆磷脂特有的气味,略有乙酸味或漂白气味	具有改性大豆磷脂特有的气味,略有乙酸味或漂白气味	

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
		黏稠液状	粉状或颗粒状(固态)	
丙酮不溶物/%	≥	50	95	附录 A 中 A.3
水分及挥发物/%	≤	1.5	1.5	GB/T 5528
正己烷不溶物/%	≤	0.3	0.3	GB 28401—2012 附录 A.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤	70	38	GB 28401—2012 附录 A.4
碘值/(g/100 g)		85~95	60~80	GB/T 5532
过氧化值/(meq/kg)	≤	100	50	GB 28401—2012 附录 A.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	3.0	3.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	1.0	GB 5009.75