



中华人民共和国国家标准

GB 13482—2011

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)

2011-11-21 发布

2011-12-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 13482—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)》。

本标准与 GB 13482—2010 相比主要变化如下：

——修改了 A.4.3.2“酸化、萃取分离”的分析步骤。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 13482—1992、GB 13482—2010。

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)

1 范围

本标准适用于以油酸与失水山梨醇为原料,经酯化反应制得的食品添加剂山梨醇酐单油酸酯(司盘 80)。

2 技术要求

2.1 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	琥珀色至棕色	取适量实验室样品,置于清洁、干燥的玻璃管中,在自然光线下,目视观察
组织性状	黏稠油状液体	

2.2 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, $\omega/\%$	73~77	附录 A 中 A.4
多元醇, $\omega/\%$	28~32	附录 A 中 A.5
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	\leq 8	附录 A 中 A.6
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	145~160	附录 A 中 A.7
羟值(以 KOH 计)/(mg/g)	193~210	附录 A 中 A.8
水分, $\omega/\%$	\leq 2.0	附录 A 中 A.9
砷(As)/(mg/kg)	\leq 3	附录 A 中 A.10
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2	附录 A 中 A.11