



# 中华人民共和国国家标准

GB 1888—2014

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢铵

2014-04-29 发布

2014-11-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 1888—2008《食品添加剂 碳酸氢铵》。

本标准与 GB 1888—2008 相比,主要变化如下:

- 修改了总碱量指标要求;
- 删除了重金属含量指标要求及检验方法;
- 增加了铅含量和硫酸盐含量指标要求及检验方法。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 碳酸氢铵

### 1 范围

本标准适用于以合成氨工艺生产的氨水经吸收二氧化碳制得的食品添加剂碳酸氢铵。  
本标准不适用于三聚氰胺联产的碳酸氢铵。

### 2 分子式和相对分子质量

#### 2.1 化学名称

碳酸氢铵。

#### 2.2 分子式

$\text{NH}_4\text{HCO}_3$ 。

#### 2.3 相对分子质量

79.06(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	白色	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和状态。用手轻轻地扇动,使少量的气体飘入鼻孔嗅闻气味
气味	轻微的氨味	
状态	结晶状粉末或颗粒	

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。