



中华人民共和国国家标准

GB 13481—2011

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯
(司盘 60)

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 13481—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘60)》。

本标准与 GB 13481—2010 相比,主要变化如下:

——修改了 A. 8. 2 分析步骤。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 13481—1992、GB 13481—2010。

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨醇酐单硬脂酸酯 (司盘 60)

1 范围

本标准适用于以硬脂酸与失水山梨醇为原料,经酯化反应制得的食物添加剂山梨醇酐单硬脂酸酯(司盘 60)。

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	淡黄色	取适量实验室样品,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,目视观察
组织状态	粉状或块状固体	

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, $w/\%$	71~75	附录 A 中 A.4
多元醇, $w/\%$	29.5~33.5	附录 A 中 A.5
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 10	附录 A 中 A.6
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	147~157	附录 A 中 A.7
羟值(以 KOH 计)/(mg/g)	235~260	附录 A 中 A.8
水分, $w/\%$	≤ 1.5	附录 A 中 A.9
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3	附录 A 中 A.10
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2	附录 A 中 A.11