



中华人民共和国国家标准

GB 29219—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 山梨糖醇

2012-12-25 发布

2013-01-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 山梨糖醇

1 范围

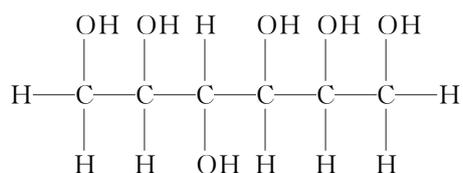
本标准适用于以淀粉为原料,经水解、精制加工成葡萄糖,在催化剂的作用下高压氢化,再经过精制过程制得食品添加剂山梨糖醇。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

182.17(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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 | 白色 | 取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察色泽和状态 |
| 状态 | 结晶性粉末、薄片或颗粒,具有吸湿性 | |

3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。