



# 中华人民共和国国家标准

GB 26402—2011

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 碘酸钾

2011-03-15 发布

2011-05-15 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 碘酸钾

### 1 范围

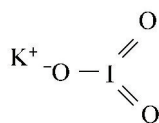
本标准适用于以碘和氯酸钾为原料进行化学合成,用氢氧化钾中和中间产物碘酸氢钾,经冷却结晶,过滤,干燥制得的食品添加剂碘酸钾。

### 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

214.00(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    | 无色或白色  | 取试样 2 g 置于表面皿中,于自然光线下采用目测的方法观察外观形态,采用鼻嗅的方法检查气味,尝其味 |
| 滋味、气味 | 无臭,味微涩 |  |
| 组织状态  | 结晶或粉末  |  |

#### 3.2 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      |
|--|-------|-----------|
| pH(5%碘酸钾溶液)                                    | 5~8   | GB/T 9724 |
| 氯酸盐(以 ClO <sub>3</sub> <sup>-</sup> 计)/(mg/kg) | ≤ 100 | GB 1258   |