



中华人民共和国国家标准

GB 1886.21—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙

2016-08-31 发布

2017-01-01 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 6226—2005《食品添加剂 乳酸钙》。

本标准与 GB 6226—2005 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸钙”。

食品安全国家标准

食品添加剂 乳酸钙

1 范围

本标准适用于以淀粉、糖质原料接种乳酸杆菌发酵直接提取制得的以及乳酸与氢氧化钙(或碳酸钙)合成制得食品添加剂乳酸钙。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

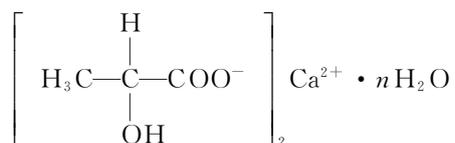
2.1 化学名称

α-羟基丙酸钙

2.2 分子式

$C_6H_{10}CaO_6 \cdot nH_2O (n=0\sim 5)$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

218.22(无水物)(按 2007 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	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态,并嗅其气味
状态	晶形粉末或颗粒	
气味	无臭或稍有特异气味	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。