



中华人民共和国国家标准

GB 1903.14—2016

食品安全国家标准

食品营养强化剂 柠檬酸钙

2016-12-23 发布

2017-06-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 17203—1998《食品添加剂 柠檬酸钙》。

本标准与 GB 17203—1998 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸钙”;
- 修改了感官要求;
- 修改了柠檬酸钙含量(以干基计)、干燥减量、铅(Pb)的指标要求;
- 删除了重金属(以 Pb 计)、酸不溶物、溶液澄清度的指标要求和检验方法;
- 修改了鉴别试验方法;
- 干燥减量的检验方法引用相应国家标准;
- 部分检验方法的引用标准调整为最新发布版本。

食品安全国家标准

食品营养强化剂 柠檬酸钙

1 范围

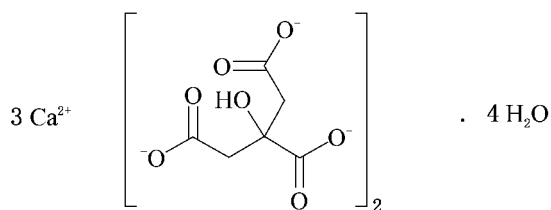
本标准适用于以柠檬酸与碳酸钙(或氧化钙、氢氧化钙)经反应而成的食品营养强化剂柠檬酸钙。

2 化学名称、结构式、分子式和相对分子质量

2.1 化学名称

2-羟基丙烷-1,2,3-三羧酸钙四水合物

2.2 结构式



2.3 分子式

$$\text{Ca}_3(\text{C}_6\text{H}_5\text{O}_7)_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$$

2.4 相对分子质量

570.50(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	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	晶体或结晶性粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。