



中华人民共和国国家标准

GB 1886.178—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

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

食品安全国家标准

食品添加剂 聚甘油脂肪酸酯

1 范围

本标准适用于由甘油缩水成聚甘油或聚甘油,与油脂或脂肪酸部分酯化而得的食物添加剂聚甘油脂肪酸酯。

2 技术要求

2.1 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	浅黄色至棕色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	油状至极黏稠液体,塑性柔软、硬性蜡状或粉状固体	

2.2 理化指标

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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 12	GB/T 5530 冷溶剂法
碘值	符合声称	GB/T 5532 或 GB/T 13892
皂化值	符合声称	GB/T 5534
灼烧残渣,ω/%	≤ 1.5	GB/T 9741
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
注:商品化的聚甘油脂肪酸酯产品应以符合本标准的聚甘油脂肪酸酯为原料,可添加符合食品添加剂质量规格要求的抗氧化剂、酸度调节剂以及作为抗氧化剂载体的丙二醇和乳化剂和(或)食品辅料。		