



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.236—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯

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

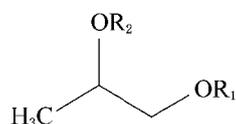
# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 丙二醇脂肪酸酯

### 1 范围

本标准适用于以脂肪酸或油脂与1,2-丙二醇反应生成的,经过或不经分子蒸馏等加工得到的食品添加剂丙二醇脂肪酸酯。

### 2 结构式



其中:R<sub>1</sub> 和 R<sub>2</sub> 代表一个脂肪酸基团和氢(单酯时),两个脂肪酸基团(双酯时)。

### 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	透明或白色至黄白色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	液体或珠状、片状或其他形状固体	

#### 3.2 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
总单丙二醇脂肪酸酯含量,ω/%	符合声称	附录 A 中 A.3
游离丙二醇,ω/%	≤ 1.5	附录 A 中 A.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	≤ 4.0	附录 A 中 A.4
羟值/(mg/g)	符合声称	GB/T 7383 乙酰法
碘值/(g/100 g)	符合声称	GB/T 5532 或 GB/T 13892