



中华人民共和国国家标准

GB 6226—86

食 品 添 加 剂 乳 酸 钙

Food additive
Calcium lactate

1986-03-26 发布

1986-12-01 实施

国 家 标 准 局 批 准

食品添加剂

乳酸钙

Food additive
Calcium lactate

本标准适用于乳酸和氢氧化钙（或碳酸钙）合成而得的乳酸钙，用作食品添加剂。

分子式： $C_6H_{10}CaO_6 \cdot xH_2O$

分子量：218.22（无水）（按1983年国际原子量）

1 技术要求

1.1 外观：白色至乳酪色晶形粉末或粒状，无臭。

1.2 食品添加剂乳酸钙应符合下表要求。

项 目	指 标
乳酸钙含量，%	> 98.0
水溶解试验	合格
干燥失重，%	通过试验
游离酸（以乳酸计），%	< 0.45
游离碱	合格
挥发性脂肪酸	合格
砷（以As计），%	< 0.0003
重金属（以Pb计），%	< 0.002
镁及碱金属，%	< 1

2 试验方法

本标准所用试剂和水，均使用分析纯试剂，蒸馏水或离子交换水。

2.1 鉴别

2.1.1 试剂和溶液

2.1.1.1 高锰酸钾（GB 643—77）：0.1N，按GB 601—77制备。

2.1.1.2 草酸铵（HG 3—976—81）：4%溶液。

2.1.1.3 硫酸（GB 625—77）。

2.1.2 鉴别方法

于一份样品溶液中，滴加硫酸使其呈酸性，加适量0.1N高锰酸钾，加热，即发生乙醛的特殊臭味。于另一份样品溶液中，滴加4%草酸铵溶液，即发生白色沉淀，能溶于盐酸，不溶于乙酸。

2.2 乳酸钙含量测定

2.2.1 试剂和溶液