



中华人民共和国国家标准

GB 1886.250—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 植酸钠

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

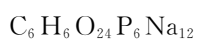
食品添加剂 植酸钠

1 范围

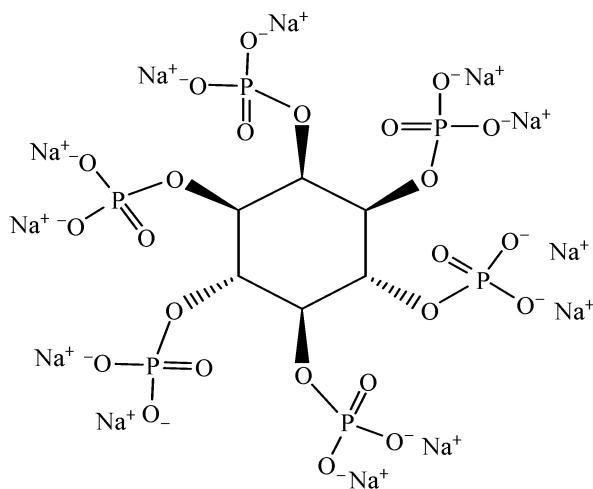
本标准适用于以米糠、玉米芽胚等为原料,经提取、纯化、结晶分离、干燥而成的食品添加剂植酸钠。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

923.8012(按 2013 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、状态和杂质
状态	晶状粉末	
杂质	无可见杂质	

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
植酸钠含量, $w/\%$	\geq 75	附录 A 中 A.3
无机磷, $w/\%$	\leq 0.02	附录 A 中 A.4
氯化物, $w/\%$	\leq 0.01	附录 A 中 A.5
硫酸盐, $w/\%$	\leq 0.01	附录 A 中 A.6
钙盐, $w/\%$	\leq 0.01	附录 A 中 A.7
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.11
pH	10~12	附录 A 中 A.8