

中华人民共和国国家标准

GB 1886.320—2021

食品安全国家标准

食品添加剂 葡萄糖酸钠

2021-02-22 发布

2021-08-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 葡萄糖酸钠

1 范围

本标准适用于以淀粉发酵产生的葡萄糖酸和氢氧化钠为主要原料,经化学反应浓缩、结晶干燥后制得食品添加剂葡萄糖酸钠。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

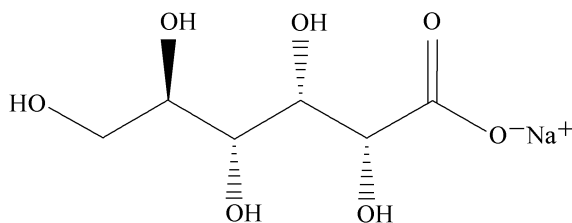
2.1 化学名称

葡萄糖酸钠

2.2 分子式

$C_6H_{11}NaO_7$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

218.14(按 2018 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	白色至黄白色	取约 10 g 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,检查有无外来杂质,嗅其气味
状态	结晶性粉末或颗粒	
气味	本品固有气味,无异味	
杂质	无肉眼可见杂质	

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
葡萄糖酸钠含量(以干基计), $w/\%$	98.0~102.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	≤ 0.3	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
氯化物(以 Cl^- 计), $w/\%$	≤ 0.05	附录 A 中 A.4
硫酸盐(以 SO_4^{2-} 计), $w/\%$	≤ 0.05	附录 A 中 A.5
还原物质(以 D-葡萄糖计), $w/\%$	≤ 0.5	附录 A 中 A.6
pH(10%水溶液)	6.2~7.8	GB/T 9724
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12 ^b
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
^a 称样量为 4.0 g,精确至 0.000 1 g,干燥温度为 $105\text{ }^\circ\text{C} \pm 2\text{ }^\circ\text{C}$ 。 ^b 称样量为 0.5 g,精确至 0.000 1 g,定容体积为 50 mL。		