



中华人民共和国国家标准

GB 1886.87—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 蜂蜡

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 蜂蜡

1 范围

本标准适用于将蜂巢去除蜂蜜后制得的食物添加剂蜂蜡。

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	白色或略带黄色、黄色或淡棕色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察色泽和状态
状态	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
过氧化值, $w/\%$	≤ 5.0	附录 A 中 A.3
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	17~24	附录 A 中 A.4
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	87~104	附录 A 中 A.5
熔程/ $^{\circ}\text{C}$	62~65	GB/T 617
甘油和其他多元醇, $w/\%$	≤ 0.5	附录 A 中 A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
巴西棕榈蜡	通过试验	附录 A 中 A.7
纯白地蜡、石蜡及其他蜡	通过试验	附录 A 中 A.8
脂肪、日本蜡、松脂和皂质	通过试验	附录 A 中 A.9