



中华人民共和国国家标准

GB 1903.10—2015

食品安全国家标准

食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁

2015-11-13 发布

2016-05-13 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

食品营养强化剂 葡萄糖酸亚铁

1 范围

本标准适用于以葡萄糖酸或葡萄糖酸- δ -内酯与硫酸亚铁、葡萄糖酸与碳酸亚铁或还原铁粉为主要原料,经化学反应、加工、纯化而制得食品营养强化剂葡萄糖酸亚铁。本标准同样适用于食品添加剂葡萄糖酸亚铁。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

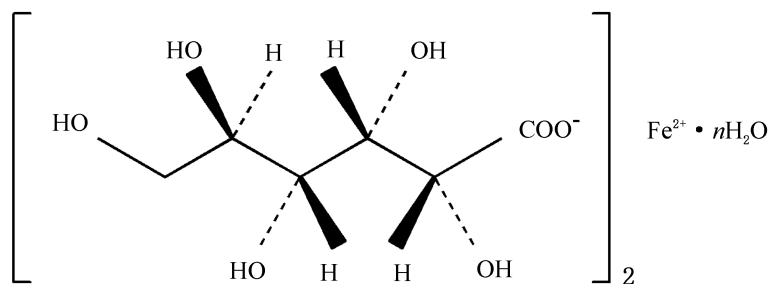
2.1 化学名称

D-葡萄糖酸二价铁盐

2.2 分子式

$C_{12}H_{22}FeO_{14} \cdot nH_2O$ ($n=0$ 或 2)

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

446.15(无水物)(按 2012 年国际相对原子质量)

482.18(二水合物)(按 2012 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	灰黄色或浅黄绿色	取适量试样置于白色洁净、干燥的器皿中,在自然光下观察其色泽、状态,嗅其气味
状态	结晶性粉末或颗粒	
气味	有焦糖样气味	

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
葡萄糖酸亚铁($C_{12}H_{22}FeO_{14}$)含量 (以干基计), $w/\%$	97.0~102.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	≤ 10.0	GB 5009.3 ^a 直接干燥法
三价铁(以 Fe^{3+} 计), $w/\%$	≤ 2.0	附录 A 中 A.4
还原糖	通过试验	附录 A 中 A.5
硫酸盐(以 SO_4 计), $w/\%$	≤ 0.1	附录 A 中 A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.11
^a 干燥温度为 $105\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$,干燥时间为 16 h。		