

ICS 67.220.20
X 42



中华人民共和国国家标准

GB 10794—2009
代替 GB 10794—1989

GB 10794—2009

食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐

Food additive—L-lysine monohydrochloride

中华人民共和国
国家标准
食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐
GB 10794—2009

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 15 千字
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-37161 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB 10794-2009

2009-01-19 发布

2009-08-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

取的样品迅速混匀,用四分法缩分后,分别装入两个干燥、洁净的容器中,贴上标签。1份进行理化分析,另1份留存备查。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂前,按本标准规定逐批进行检验。

6.3.2 出厂检验项目:比旋光度、含量、透光率、干燥失重、pH、灰分、铵盐。

6.4 型式检验

6.4.1 型式检验项目:除出厂检验项目外,还有鉴别试验、砷、铅。

6.4.2 产品在正常生产情况下,型式检验半年一次,遇有下列情况之一时,亦须进行:

- 正常生产时,如原料、配方或工艺有较大改变,可能影响产品质量时;
- 产品长期停产,又恢复生产时;
- 出厂检验结果与正常生产有较大差别时;
- 国家质量监督检验机构提出要求时。

6.5 判定规则

6.5.1 当检验结果中,有一项检验项目不合格时,应重新自同批产品中抽取两倍量样本进行复验,以复验结果为准。如有一项不合格,则判整批为不合格品。

6.5.2 当供需双方对产品质量发生异议时,由双方协商选定仲裁单位,按本标准进行复验。

7 标志、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志

食品添加剂必须有包装标志和产品说明书,标志内容可包括:品名、产地、厂名、卫生许可证号、生产许可证号、规格、生产日期、批号或者代号、保质期限等,并在标志上明确标示“食品添加剂”字样。

7.2 包装

7.2.1 产品的包装应采用国家批准的、并符合相应的食品包装用卫生标准的材料。

7.2.2 包装要求:内包装封口严密,不得透气,外包装不得受到污染。

7.3 运输

产品在运输过程中不得与有毒、有害及污染物质混合载运,避免雨淋日晒等。

7.4 贮存

产品应贮存在通风、清洁、干燥的地方,不得与有毒、有害及有腐蚀性物质混存。

7.5 保质期

产品自生产之日起,在符合上述储运条件、原包装完好的情况下,保质期应不少于6个月。

前 言

本标准的4.2为强制性的,其余条款为推荐性的。

本标准理化指标参考了美国《食品化学品法典》(FCC V)及日本公定书第八版相应技术要求。

本标准代替GB 10794—1989《食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐》。

本标准与GB 10794—1989相比主要变化如下:

- 加严比旋光度要求;
- 规定含量指标范围;
- 以铅指标代替重金属要求;
- 增加铵盐指标;
- 分析方法做相应调整。

本标准的附录A为规范性附录。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品发酵工业研究院、广东肇庆星湖生物科技股份有限公司。

本标准主要起草人:张蔚、篮伟松、陆琴英、常珠侠、郭新光、郑凝坚。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 10794—1989。

5.5 干燥失重

5.5.1 仪器

5.5.1.1 电热干燥箱。

5.5.1.2 分析天平:感量 0.1 mg。

5.5.1.3 称量瓶:50 mm×30 mm。

5.5.1.4 干燥器:用变色硅胶作干燥剂。

5.5.2 分析步骤

称取试样 2 g(精确至 0.000 2 g)于已烘至恒重的称量瓶中,放入 105 °C±2 °C 电热干燥箱内烘干 3 h,取出加盖,置于干燥器内,冷却 30 min,称量。

5.5.3 计算

样品的干燥失重按式(6)计算:

$$X_2 = \frac{m_3 - m_4}{m_3 - m_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots(6)$$

式中:

X_2 ——样品的干燥失重, %;

m_3 ——烘干前瓶加样品的质量,单位为克(g);

m_4 ——烘干后瓶加样品的质量,单位为克(g);

m_2 ——称量瓶的质量,单位为克(g)。

5.5.4 允许差

同一试样两次测定结果的绝对差值不得超过算术平均值的 1%。

5.6 pH

5.6.1 仪器

酸度计(pH 计)。

5.6.2 分析步骤

称取试样 5 g(精确至 0.02 g),加 50 mL 水溶解,用酸度计测定溶液 pH。

5.6.3 允许差

同一试样两次测定结果的绝对差值不超过 0.02pH。

5.7 灰分

5.7.1 仪器

5.7.1.1 马福炉:550 °C±25 °C。

5.7.1.2 瓷坩埚。

5.7.1.3 干燥器:用变色硅胶作干燥剂。

5.7.2 分析步骤

用灼烧至恒重的坩埚称取试样 1 g(精确至 0.000 1 g),置于电炉上缓缓加热,小心炭化,冷却。加 1 mL~2 mL 浓硫酸,加热直至无烟,再移入马福炉内,于 550 °C±25 °C 灼烧 2 h,待炉温降至 300 °C 左右,取出坩埚,加盖,放入干燥器中,冷却至室温,称量。再移入马福炉内灼烧 1 h,取出,冷却,称量,重复上述操作,直至恒重。

5.7.3 计算

样品的灰分按式(7)计算:

$$X_3 = \frac{m_7 - m_5}{m_6 - m_5} \times 100 \quad \dots\dots\dots(7)$$

式中:

X_3 ——样品的灰分, %;

食品添加剂 L-赖氨酸盐酸盐

1 范围

本标准规定了 L-赖氨酸盐酸盐的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。本标准适用于由淀粉质或糖质原料,经发酵提纯制得的 L-赖氨酸盐酸盐产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 5009.11—2003 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

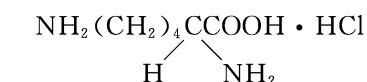
3 化学名称、分子式、结构式、相对分子质量

3.1 化学名称:L-2,6-二氨基己酸盐盐酸盐。

3.2 分子式: $C_6H_{14}N_2O_2 \cdot HCl$ 。

3.3 相对分子质量:182.65。

3.4 结构式:



4 要求

4.1 感官要求

本品为白色结晶或结晶性粉末;无臭。易溶于水,极微溶于乙醇,不溶于乙醚;无肉眼可见杂质。

4.2 理化要求

应符合表 1 的要求。

表 1 L-赖氨酸盐酸盐理化要求

项 目	要 求
比旋光度 $[\alpha]_D^{20}$	+20.3°~+21.5°
含量(以干物质计)/%	98.5~101.5
透光率/%	≥ 95.0
干燥失重/%	≤ 1.0
pH	5.0~6.0
灰分/%	≤ 0.2
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 5
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1
铵盐/%	≤ 0.02