

ICS 67.220.20
X 42



中华人民共和国国家标准

GB 6782—2009
代替 GB 6782—1986

GB 6782—2009

食品添加剂 柠檬酸钠

Food additive—Sodium citrate

中华人民共和国
国家标准
食品添加剂 柠檬酸钠
GB 6782—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 1 字数 18 千字
2009年6月第一版 2009年6月第一次印刷

*

书号: 155066·1-37160 定价 18.00 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 6782—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

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联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合专家委员会的《食品添加剂标准纲要》第一卷[Compendium of Food Additive Specifications, Volume 1, Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additive (JECFA)],《英国药典》BP-2003 版(British Pharmacopeia-2003)和《美国药典》USP-31 版(United States Pharmacopeia-31)。

本标准代替 GB 6782—1986《食品添加剂 柠檬酸钠》。

本标准与 GB 1987—1986 相比主要变化如下:

- 含量指标限定范围;
- 增加透光率、水分、水不溶物要求;
- 取消钡盐要求;
- 加严硫酸盐、铁盐、草酸盐、氯化物要求;
- 钙盐、易炭化物给出具体指标;
- 分析方法做相应增减调整。

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:日照鲁信金禾生化有限公司、黄石兴华生化有限公司、中国食品发酵工业研究院、江苏宜兴协联生化有限公司、安徽丰原发酵技术工程研究有限公司、山东柠檬生化有限公司。

本标准主要起草人:赵洪波、冯家骏、张蔚、陈景韩、常珠侠、于清、刘剑雄、陈战英、郭新光、于莉涛。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 6782—1986。

5.15 水不溶物

5.15.1 仪器

5.15.1.1 锥形瓶:1 000 mL。

5.15.1.2 真空抽滤装置:φ50 mm 抽滤装置。

5.15.1.3 滤膜:孔径 0.2 μm。

5.15.1.4 滤膜:孔径 0.8 μm。

5.15.2 试剂和溶液

水:通过 0.2 μm 滤膜过滤的水。

5.15.3 分析步骤

称取试样 50 g,搅拌溶解于 400 mL 水中,用直径 50 mm、孔径 0.8 μm 的滤膜真空抽滤,真空度不低于 0.09 MPa,用 100 mL 水冲洗抽滤杯内壁及容器,抽滤结束,观察滤膜颜色及杂质状况,记录结果,整个操作过程应在洁净环境中(10 万级以上)进行。

判定:过滤时间不超过 1 min,滤膜基本不变色,符合试验。

6 检验规则

6.1 组批

同工艺、在一定时间间隔内,连续生产的均质产品为一批。

6.2 取样

6.2.1 按表 2 抽取样本。

表 2 抽样表

批量范围/袋	样本大小/袋
≤25	3
26~150	8
151~500	13
>500	20

6.2.2 将取样钎插入每个样本 5/6 处,抽取不少于 100 g 样品,每批抽取总样品量不少于 1 kg。将抽取的样品迅速混匀,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:含量、透光率、水分、酸碱度、易炭化物、氯化物、硫酸盐、草酸盐、钙盐、铁盐、水不溶物。

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、砷盐、铅。

6.4.2 产品在正常生产情况下,型式检验每半年一次,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。

食品添加剂 柠檬酸钠

1 范围

本标准规定了二水柠檬酸三钠的要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以淀粉质或糖质原料,经发酵提纯制得的二水柠檬酸三钠产品。

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 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备(GB/T 602—2002,ISO 6353-1:1982,NEQ)

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备(GB/T 603—2002,ISO 6353-1:1982,NEQ)

GB/T 606 化学试剂 水分测定通用方法 卡尔·费休法

GB/T 5009.11 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)

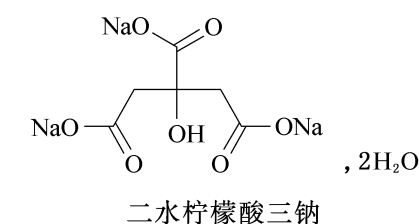
3 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

3.1 化学名称:2-羟基丙烷-1,2,3 三羧酸钠。

3.2 分子式: $C_6H_5Na_3O_7 \cdot 2H_2O$ 。

3.3 相对分子质量:294.10。

3.4 结构式:



4 要求

4.1 感官要求

本品为白色或无色结晶状颗粒或粉末;无臭,味咸;在湿空气中微有潮解性,在热空气中略有风化;易溶于水,不溶于乙醇。

4.2 理化要求

应符合表 1 的要求。