



中华人民共和国国家标准

GB 1886.81—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 月桂酸

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

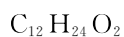
食品添加剂 月桂酸

1 范围

本标准适用于从椰子油和其他植物油水解后分离精制而得食品添加剂月桂酸。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 相对分子质量

200.32(按 2007 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	白色或稍带黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	结晶固体或粉末,有光泽	

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
酸值(以 KOH 计)/(mg/g)	252~287	GB 1986
碘值/(g/100 g)	≤ 3.0	GB/T 18953
灼烧残渣, w/%	≤ 0.1	GB/T 9741
皂化值(以 KOH 计)/(mg/g)	253~287	GB/T 5534
凝固点/℃	26~44	SN/T 0801.17

表 2 (续)

项 目	指 标	检验方法
不皂化物, $w/\%$	\leq 0.3	GB/T 5535.1
水分, $w/\%$	\leq 0.2	GB/T 6283
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 0.1	GB 5009.12
