四川省食品生产安全协会团体标准制修订立项申请书

项目名称 (中文)	食品添加剂-酸	式六偏磷酸钠	项目名称 (英文)	Food additive- Acid sodium hexametaphosphate	
制定或修订	☑ 制定	│ │ □ 修订 │	被修订标准号	\	
采用程度		MOD \ \ \ \ \ NEQ	 采标号 		\
国际标准 名称 (中文)	\		国际标准名称(英文)	\	
ICS 分类号			中国标准分类 号	\	
牵头单位	 四川金地亚美科技有限公司 		 计划起止时间 	2024年12月-2025年12月	
单位地址	四川省德阳市什邡市师古镇共和村				
联系人	朱珠	联系电话	18981035263	邮箱	365381590@qq.com
起草单位	四川金地亚美科技有限公司、四川省化工质量安全检测研究院、连云港东泰食品配料有限公司、绵阳启明星磷化工有限公司、上海希月诺生物科技有限公司、四川和力惠科技有限公司				
目的、意义或必要性	目的、意义:食品级酸式六偏磷酸钠是为填补国内低 pH 值食品级的空白,制订食品级酸式六偏磷酸钠团体标准,以提升食品级酸式六偏磷酸钠生产企业食品安全标准,是规范酸式六偏磷酸钠生产和品质标准要求。 必要性:食品级酸式六偏磷酸钠是磷酸盐食品级的一种,呈白色粉末晶体,或无色透明的玻璃薄片或块状固体,溶于水,不溶于有机溶剂;非常吸湿,暴露在空气中可以逐渐吸收水分,变得粘稠,它能与钙、镁和其他金属离子形成可溶性复合物。将酸式六偏磷酸钠与其它磷酸盐复配使用,对食品的酸度调节、护色保色、水分保持、保鲜等有特殊的效果;因其具有优异的分散能力和良好的乳化能力,能防止饮品因化学反应引起的变色,预防维生素 C 的氧化分解,增加乳化效果,防止水油分离,保持产品稳定;少量添加即可有效降低 pH 值,其酸味低和迅速消散的微弱酸感,能使饮品口感顺滑,味道柔和;与山梨酸钾等抗菌剂配合,能发挥更加稳定且有效的抗菌效果,能抑制微生物的繁殖;其优异的螯合能力可有效螯合钙、镁、铁等金属离子,可以提高熬合价和中和度,广泛应用于食品工业领域。因此,及时制定食品级酸式六偏磷酸钠相关标准,规范产品品质及使用方法和用量,以保证食品安全。				

范围和主 要技术内 容	范围:食品级酸式六偏磷酸钠具有水分保持剂、酸度调节剂、稳定剂等功能,可广泛应用于食品工业领域。其作为水分保持剂可应用于水产品、肉制品等,可增加产品的持水性,使产品外观饱满、口感鲜嫩可口、色泽鲜艳、使肉质松软Q弹;作为酸度调节剂可应用于罐头食品、调味料、调味酱、饮料、乳制品、腌制蔬菜、即食加工菜品等,不仅可以通过降低pH值来延长保质期,还能发挥护色作用提高产品品质且对味道不产生影响;作为稳定剂可应用于饮料类,其优异的分散能力和良好的乳化能力可抑制VC氧化分解,增加产品稳定性,且迅速消散的微弱酸感可使饮料口感顺滑,味道柔和。主要技术内容:本工艺是以食品添加剂磷酸、氢氧化钠为原料进行中和反应,并控制反应体系的酸碱度,再将其进行高温蒸发、熔聚反应,获得酸式六偏磷酸钠的熔融体,在经过骤冷降温、破碎和筛分后即为酸式六偏磷酸钠。本工艺实现了24小时连续生产,取代了传统坩埚间歇式生产方式。
国内外情况简要说明	目前欧美及日韩国家已在大量使用低 pH 值的磷酸盐食品级,而国内已批准使用的磷酸盐食品级的 pH 值相对较高,根据食品制造企业和其他客户群体的需要,四川金地亚美科技有限公司依托国家高新技术企业、"专精特新"企业及省级企业技术中心等的研发实力,成功研制出低 pH 值的食品级酸式六偏磷酸钠,该产品是以食品磷酸、食品氢氧化钠为原料,通过六偏磷酸钠的生产工艺制得,但与普通六偏磷酸钠相比,其 pH 值远低于普通六偏磷酸钠,少量添加即可有效降低 pH 值,按照 GB 2760 食品安全国家标准 食品级使用标准,磷酸盐食品级的最大用量一般在 5%(以 PO₄³ 计)以上,而该产品的用量仅需 1%~1.5%(以 PO₄³ 计)即可,可有效降低对磷资源的消耗,从而减少因大量使用磷资源而造成的对环境的污染。
牵头单位	(签字、盖公章) 年 月 日
专业委员 会或项目 组意见	(签字、盖公章) 年 月 日
协会意见	(签字、盖公章) 年 月 日

注: 如本表空间不够,可另附页