

# GB 1886.65-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 单, 双甘油脂肪

## 酸酯》第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准, 自批准之日起实施。

---

### (修改事项)

#### 一、3.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的单, 双甘油脂肪酸酯产品应以符合本标准的单, 双甘油脂肪酸酯为原料, 可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和(或)符合食品安全国家标准的食品添加剂维生素 E、维生素 C、抗坏血酸棕榈酸酯、二丁基羟基甲苯(BHT)、磷脂、柠檬酸及其盐类、二氧化硅、硬脂酸盐以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

---

# GB 1886.80-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰化单、双甘

## 油脂肪酸酯》第1号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于202X年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

### （修改事项）

#### 一、3.2 理化指标

增加表2注“商品化的乙酰化单、双甘油脂肪酸酯产品应以符合本标准的乙酰化单、双甘油脂肪酸酯为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准食品添加剂二丁基羟基甲苯（BHT）、二氧化硅、硬脂酸钾以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

#### 二、A.2.4 分析步骤

将“直至试样完全皂化”修改为“直至试样完全皂化（当皂化出现困难时，可采用数显控温电热套或油浴锅，调节至120°C进行加热）”。

将“将烧瓶放置在一个带有直径为5 cm圆孔隔热板上，开始蒸馏，调整火焰”修改为“将烧瓶放置在一个合适的电加热装置上，开始蒸馏”。

将“当馏出物为110 mL时，分开接收烧瓶，移去火焰”修改为“当馏出物为110 mL时，分开接收烧瓶，移去热源”。

# GB 29951-2013 《食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸脂肪酸甘

## 油酯》第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

---

### （修改事项）

#### 一、3.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的柠檬酸脂肪酸甘油酯产品应以符合本标准的柠檬酸脂肪酸甘油酯为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准的食品添加剂维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯、磷脂、柠檬酸及其盐类、二氧化硅、硬脂酸钾以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

---

# GB 25539-2010 《食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单

## 双甘油酯》第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

---

### （修改事项）

#### 一、3.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的双乙酰酒石酸单双甘油酯产品应以符合本标准的双乙酰酒石酸单双甘油酯为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准的食品添加剂维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯、磷脂、柠檬酸及其盐类、二氧化硅、硬脂酸钾、碳酸钙以及酸度调节剂。商品化的产品除总甘油、总乙酸和灼烧残渣外，其余指标应符合本标准规定。”

食品安全国家标准 征求意见稿

# GB 1886.93-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸脂肪酸甘油

## 酯》第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

### (修改事项)

#### 一、2.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的乳酸脂肪酸甘油酯产品应以符合本标准的乳酸脂肪酸甘油酯为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准食品添加剂二氧化硅、硬脂酸钾以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

#### 二、A.3.3 结果计算

将式 (A.1) 中 “ $w_1 = \frac{V \times c \times M}{m \times 1000} \times 100\%$ ” 修改为 “ $w_1 = \frac{V \times c \times M}{m}$ ”。

#### 三、A.6.4 结果计算

将式 (A.4) 中 “ $M$ ——乳酸的摩尔质量的  $\frac{1}{10}$ ，单位为克每摩尔 (g/mol)， $[M(C_3H_6O_3)=9.008]$ ” 修改为 “ $M$ ——乳酸的摩尔质量，单位为克每摩尔 (g/mol)， $[M(C_3H_6O_3)=90.08]$ ”，“ $c$ ——氢氧化钾的浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)” 修改为 “ $c$ ——氢氧化钾的浓度，单位为摩尔每升 (mol/L)”。

# GB 1886.95-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 聚甘油蓖麻醇酸

## 酯 (PGPR)》第 1 号修改单 (征求意见稿)

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准,自批准之日起实施。

---

### (修改事项)

#### 一、3.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的聚甘油蓖麻醇酸酯 (PGPR) 产品应以符合本标准的聚甘油蓖麻醇酸酯 (PGPR) 为原料,可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和(或)符合食品安全国家标准食品添加剂维生素 E、柠檬酸及其盐类以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

#### 二、A.2.3.2 分析步骤

将“称取约 2.2 g 样品”修改为“称取 A.2.2 脂肪酸试验中所得的脂肪酸”。

---

# GB 1886.92-2016《食品安全国家标准 食品添加剂 硬脂酰乳酸钠》

## 第2号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于202X年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

---

### （修改事项）

#### 一、2.2 理化指标

增加表2注“商品化的硬脂酰乳酸钠产品应以符合本标准的硬脂酰乳酸钠为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准食品添加剂二氧化硅、硬脂酸钾。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

食品安全国家标准 征求意见稿

# GB 13481-2011 《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐单硬脂

## 酸酯（司盘 60）》第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

---

### (修改事项)

#### 一、2.1 感官要求

将色泽要求“淡黄色”修改为“淡奶油色至棕褐色”。

#### 二、2.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）产品应以符合本标准的山梨醇酐单硬脂酸酯（司盘 60）为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准的食品添加剂维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸及其盐类以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

食品安全国家标准 公开征求意见稿

# GB 29220-2012 《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨醇酐三硬脂

## 酸酯（司盘 65）》第 1 号修改单（征求意见稿）

本修改单经中华人民共和国国家卫生健康委员会和国家市场监督管理总局于 202X 年 月 日第 号公告批准，自批准之日起实施。

---

### (修改事项)

#### 一、3.2 理化指标

增加表 2 注“商品化的山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）产品应以符合本标准的山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘 65）为原料，可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和（或）符合食品安全国家标准的食品添加剂维生素 E、抗坏血酸棕榈酸酯、柠檬酸及其盐类以及酸度调节剂。商品化的产品仍应符合本标准规定。”

食品安全国家标准征求意见稿

---