



# 中华人民共和国国家标准

GB 30607—2014

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 酶解大豆磷脂

2014-04-29 发布

2014-11-01 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 酶解大豆磷脂

### 1 范围

本标准适用于食用大豆油精炼过程中分离出来的油脚或食用大豆磷脂经过脂肪酶或磷脂酶降解、精制等工艺制取的食品添加剂酶解大豆磷脂。

### 2 技术要求

#### 2.1 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  | 白色或淡黄色至褐色       | 取适量试样置于洁净透明的玻璃器皿中，在自然光线下，观察其色泽和状态，并嗅其味 |
| 气味  | 具有大豆磷脂特有的气味，无异味 |  |
| 状态  | 黏稠状流体至半固态、粉状或粒状 |  |

#### 2.2 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）    | ≤ 65  | GB28401-2012 附录 A 中 A.4      |
| 丙酮不溶物，w/（%）           | ≥ 50  | SN/T 0802.2 <sup>a</sup>     |
| 1-和 2-溶血磷脂酰胆碱含量，w/（%） | ≥ 3.0 | GB/T 22506                   |
| 干燥减量，w/%              | ≤ 2.0 | GB 5009.3 直接干燥法 <sup>b</sup> |
| 铅(Pb)/（mg/kg）         | ≤ 2   | GB 5009.12                   |
| 总砷（以 As 计）/（mg/kg）    | ≤ 3.0 | GB/T 5009.11 或 GB/T5009.76   |
| 过氧化值/（meq/kg）         | ≤ 10  | GB28401-2012 附录 A 中 A.5      |

<sup>a</sup> 结果计算中“乙醚不溶物含量”用“正己烷不溶物含量”替代计算，方法参考 GB 28401-2012 附录 A 中 A.3。

<sup>b</sup> 105 ℃，1 h。

## 附录 A

### 检验方法

#### A.1 一般规定

本标准所用试剂和水,在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂和GB/T 6682-2008中规定的三级水。

#### A.2 鉴别试验

量取500 mL (30 °C~35 °C) 水于烧杯中,在缓慢连续搅拌下加入50 g试样,应形成乳浊液,无团状物。

---