



中华人民共和国国家标准

GB 30605—2014

食品安全国家标准 食品添加剂 甘氨酸钙

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 甘 氨 酸 钙
GB 30605—2014

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2014年7月第一版

*

书号: 155066·1-49544

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 甘氨酸钙

1 范围

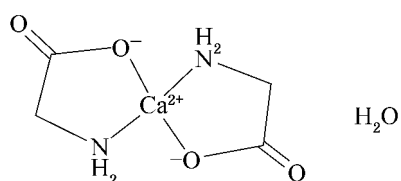
本标准适用于由甘氨酸和氢氧化钙反应,经降温结晶制得食品添加剂甘氨酸钙。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

206.21(按 2011 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	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	结晶性粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。