

食品添加剂 焦磷酸钠 (无水)

分子式: $\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$ 分子量: 265.90 CNS号: 15.004

功能: 水分保持剂、酸度调节剂、稳定剂 INS号: 450 iii

成分: 焦磷酸钠

生产许可证编号: 滇XK13-217-00013

性状: 白色粉末, 溶于水。

产品标准代号: 食品安全国家标准GB 25557-2010。

| 项 目 | 指 标 | | |
|---|---------------|------------|------------|
| | GB 25557-2010 | FCC (VI) | YBKGT 内控指标 |
| 感官要求 | 白色粉末, 无杂质 | | |
| 焦磷酸钠 ($\text{Na}_4\text{P}_2\text{O}_7$), w/% | 96.5~100.5 | 95.0~100.5 | ≥ 96.5 |
| 正磷酸盐 | 通过试验 | — | 通过试验 |
| pH (10g/L 溶液) | 9.9~10.7 | — | 9.9~10.7 |
| 砷 (As) / (mg/kg) | ≤ 3 | ≤ 3 | ≤ 1 |
| 氟化物 (以 F 计) / (mg/kg) | ≤ 50 | ≤ 50 | ≤ 5 |
| 重金属 (以 Pb 计) / (mg/kg) | ≤ 10 | — | ≤ 4 |
| 铅 (Pb) / (mg/kg) | ≤ 4 | ≤ 4 | ≤ 2 |
| 水不溶物, w/% | ≤ 0.2 | ≤ 0.2 | ≤ 0.1 |
| 灼烧减量, w/% | ≤ 0.5 | ≤ 0.5 | ≤ 0.5 |

规格、净含量及包装方式: 每袋净含量 25 千克, 外包装为编织袋或纸塑复合袋, 内包装为食品包装用聚乙烯薄膜袋。

使用范围、使用量: 食品添加剂 焦磷酸钠 (CNS号 15.004) 作为水分保持剂、酸度调节剂、稳定剂, 可在食品加工中按照GB 2760-2011 食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》的规定适量添加, 其使用范围及最大使用量应严格执行GB 2760-2011 食品安全国家标准《食品添加剂使用标准》和 2011 年以后卫生部食品添加剂公告的要求。

使用方法: 根据加工工艺需要, 以干粉或水溶液形式添加。

贮存条件: 贮存于阴凉、干燥、通风良好的仓库中。注意防雨、防潮、防日晒。不得与有毒、有害的物品混装、混贮或混运。产品开包使用后请及时封口, 以防产品受潮而结块。

保质期: 三年。