

乳酸

CAS 登录号 : 50-21-5

别名 : α - 羟基丙酸、2- 羟基丙酸

英文名 : Lactic acid

产品概述

基本化学性质 : 为无色澄清或微黄色的粘性液体 ; 几乎无臭 , 味微酸 ; 有引湿性。

制 法 : 以淀粉或糖质为原料 , 采用乳酸杆菌或米根霉菌发酵而制得的食物添加剂乳酸。

用 途 : 乳酸有很强的防腐保鲜功效 , 可用在果酒、饮料、肉类、食品、糕点制作、蔬菜 (橄榄、小黄瓜、珍珠洋葱) 腌制以及罐头加工、粮食加工、水果的贮藏 , 具有调节 pH 值、抑菌、延长保质期、调味、保持食品色泽、提高产品质量等作用。

规 格 : 25kg/ 桶

产 地 : 中国

储存方式 : 密封于阴凉干燥处保存。

保 质 期 : 二年

质量指标

分析项目	检验结果	执行标准
颜色	淡黄色	
气味	无异味	
形态	液体	
乳酸含量	> 标识值 +0.1~+0.6	
L- 乳酸占总酸的含量	$\geq 97.5\%$	
色度	100~120 (APHA)	
灼烧残渣	< 0.1%	
氯化物 (以 Cl 计)	< 0.002%	GB 1886.173-2016 《食品添加剂 乳酸》
硫酸盐 (以 SO_4 计)	< 0.005%	
铁盐 (Fe 计)	< 0.001%	
氰化物	< 1mg/kg	
柠檬酸、草酸、磷酸、酒石酸	通过实验	
还原糖	通过实验	
易碳化合物	通过实验	
铅 (Pb 计)	< 2.0mg/kg	
砷 (以 As 计)	< 1.0mg/kg	