

食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯检测，GB 29220-2012检测机构

产品名称	食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯检测，GB 29220-2012检测机构
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

产品详情

食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）的检测通常涉及以下几个关键步骤：

准备测试样品：将山梨醇酐三硬脂酸酯样品取出，按照一定比例加入适量的溶剂中，使其溶解均匀。

羟值测定：

取适量溶解后的样品，加入羟丁酸钠溶液，与硫浸溶液混合反应。

使用稀盐酸滴定至终点。

根据滴定所需的酸滴定液体积和浓度，计算出山梨醇酐三硬脂酸酯的羟值。羟值是评估山梨醇酐三硬脂酸酯质量的重要指标之一。

其他理化指标检测：

脂肪酸含量：测定样品中脂肪酸的含量，应在规定的范围内（如85~92%）。

多元醇含量：测定样品中多元醇的含量，应在规定的范围内（如14~21%）。

酸值、皂化值、水分、灼烧残渣等其他指标也应按照相关标准进行检测。

感官要求：山梨醇酐三硬脂酸酯在常温下应为黄色至白色蜡状固体，需通过目视观察来确认其色泽和状态是否符合要求。

遵循相关标准：在进行山梨醇酐三硬脂酸酯的检测时，应严格遵循中华人民共和国国家标准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）》中的规定和要求。

请注意，以上步骤仅提供了山梨醇酐三硬脂酸酯检测的一般指导，具体的检测方法和步骤可能因实验室条件、设备以及具体需求而有所不同。因此，在进行检测时，建议参考相关标准和规范，并在专业人员的指导下进行。

食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	脂肪酸
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	多元醇
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	酸值
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	皂化值
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	羟值
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	水分
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	灼烧残渣
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	铅
食品添加剂山梨醇酐三硬脂酸酯（司盘65）	凝固点