

食品添加剂（聚二甲基硅氧烷乳液）

一、主要成份

去离子水、聚二甲基硅氧烷、食品级乳化剂、食品级增稠剂

二、技术指标

项目	指标	检验方法
色泽	乳白色	取适量试样置于清洁、干燥透明的容器中，在自然光下，观察其色泽和性状
性状	粘稠液体	
溶解性	通过试验	GB30612-2014 中 B.3.1
稳定性	通过试验	GB30612-2014 中 B6
不挥发物， w% \geq	10	GB30612-2014 中 B7
铅 (Pb)/(mg/kg) \leq	5	GB 5009.12a
总砷（以 As 计） /(mg/kg) \leq	2	GB/T 5009.11a
样品处理为干法灰化		

三、执行标准

GB30612-2014《食品安全国家标准食品添加剂聚二甲基硅氧烷及其乳液》

四、使用量及范围

豆制品工艺（最大使用量 0.3g/kg，以每千克黄豆的使用量计）、肉制品、啤酒加工工艺（上述加工工艺最大使用量 0.2g/kg）、焙烤食品工艺（在模具中的最大使用量 30mg/dm²）、油脂加工工艺（最大使用量 0.01g/kg）、果冻、果汁、浓缩果汁粉、饮料、速溶食品、冰淇淋、果酱、调味品和蔬菜加工工艺（上述加工工艺最大使用量 0.05g/kg）、发酵工艺（最大使用量 0.1g/kg）、薯片加工工艺。

五、使用方法

将本品用水或起泡液稀释为均匀的溶液后再加入起泡液中，也可直接加入，开封稀释后应尽快用完，其用量一般为 0.01‰-1‰，随用途而异。

六、包装、贮存

(1)用 25kg、50kg、100kg、200kg 聚乙烯桶，也可根据用户要求更换包装。

(2)本品应密封贮存于通风干燥处，防止雨淋，日光曝晒，不得与强酸强碱及有毒物质混装、混运和堆放。

(3)本品在符合上述条件下，自生产之日算起，存贮期为 6 个月，超过存贮期后若有少量分层现象，混合均匀后，经检测合格可继续使用，不影响其效果。

(4)本品按非危险品运输。