



中华人民共和国国家标准

GB 5009.4—2010

食品安全国家标准 食品中灰分的测定

National food safety standard

Determination of ash in foods

2010-03-26 发布

2010-06-01 实施

中华人民共和国卫生部发布

前　　言

本标准代替GB/T 5009.4-2003《食品中灰分的测定》和GB/T 14770-1993《食品中灰分的测定方法》。

本标准与GB/T 5009.4-2003相比主要修改如下：

——本标准不适用淀粉及其衍生物中灰分的测定；

——按照样品不同灰分含量，修改了称样量；

——按照GB/T 14770-1993增加了含磷量较高的豆类及其制品、肉禽制品、蛋制品、水产品、乳及乳制品中灰分的测定；

——修改了计算公式；

——修改了精密度。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB/T 5009.4-1985、GB/T 5009.4-2003；

——GB/T 14770-1993。

食品安全国家标准

食品中灰分的测定

1 范围

本标准规定了食品中灰分的测定方法。

本标准适用于除淀粉及其衍生物之外的食品中灰分含量的测定。

2 原理

食品经灼烧后所残留的无机物质称为灰分。灰分数值系用灼烧、称重后计算得出。

3 试剂和材料

3.1 乙酸镁[$(CH_3COO)_2Mg \cdot 4H_2O$]：分析纯。

3.2 乙酸镁溶液(80 g/L)：称取8.0 g乙酸镁(3.1)加水溶解并定容至100 mL，混匀。

3.3 乙酸镁溶液(240 g/L)：称取24.0 g乙酸镁(3.1)加水溶解并定容至100 mL，混匀。

4 仪器和设备

4.1 马弗炉：温度 ≥ 600 °C。

4.2 天平：感量为0.1 mg。

4.3 石英坩埚或瓷坩埚。

4.4 干燥器（内有干燥剂）。

4.5 电热板。

4.6 水浴锅。

5 分析步骤

5.1 坩埚的灼烧：取大小适宜的石英坩埚或瓷坩埚置马弗炉中，在 550 °C ± 25 °C下灼烧0.5 h，冷却至200 °C左右，取出，放入干燥器中冷却30 min，准确称量。重复灼烧至前后两次称量相差不超过0.5 mg为恒重。

5.2 称样：灰分大于10 g/100 g的试样称取2 g~3 g（精确至0.0001 g）；灰分小于10 g/100 g的试样称取3 g~10 g（精确至0.0001 g）。

5.3 测定

5.3.1 一般食品

液体和半固体试样应先在沸水浴上蒸干。固体或蒸干后的试样，先在电热板上以小火加热使试样充

