



中华人民共和国国家标准

GB 1886.169—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 卡 拉 胶
GB 1886.169—2016

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.spc.org.cn

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

*

书号: 155066·1-53473

版权专有 侵权必究

前 言

本标准代替 GB 15044—2009《食品添加剂 卡拉胶》。

本标准与 GB 15044—2009 相比,主要变化如下:

- 增加了酸不溶物、pH、残留溶剂(异丙醇、甲醇)、菌落总数和大肠埃希氏菌的指标要求及检验方法;
- 删除了大肠菌群的指标要求;
- 修改了硫酸酯(以 SO_4 计)、总灰分、酸不溶灰分的检验方法;
- 部分检验方法的引用标准调整为最新发布版本。

食品安全国家标准

食品添加剂 卡拉胶

1 范围

本标准适用于以红藻(*Rhodophyceae*)类植物为原料,经水或碱液等提取并加工而成的食品添加剂卡拉胶。产品为 K(Kappa)、I(Iota)、λ(Lambda)三种基本型号的混合物。

2 技术要求

2.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	类白色或淡黄色至棕黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末或颗粒	

2.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
硫酸酯(以 SO_4 计), $\omega/\%$	15~40	附录 A 中 A.3
黏度/ $\text{Pa} \cdot \text{s}$	\geq 0.005	附录 A 中 A.4
干燥减量, $\omega/\%$	\leq 12.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
总灰分, $\omega/\%$	15~40	附录 A 中 A.5
酸不溶灰分, $\omega/\%$	\leq 1	附录 A 中 A.6
酸不溶物, $\omega/\%$	\leq 15	附录 A 中 A.7
pH	8~11	附录 A 中 A.8
残留溶剂 ^b (异丙醇、甲醇), $\omega/\%$	\leq 0.1	附录 A 中 A.9
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 5.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	\leq 3.0	GB 5009.76