



中华人民共和国国家标准

GB 1886.301—2018

食品安全国家标准

食品添加剂 半乳甘露聚糖

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

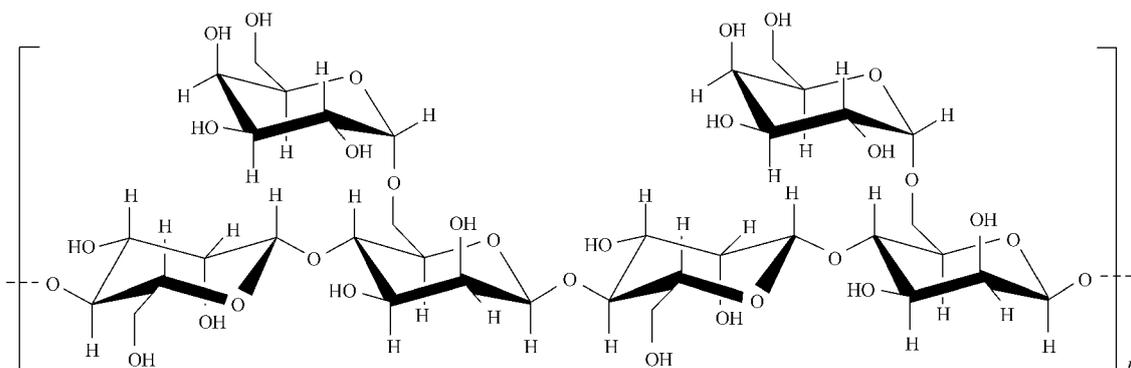
食品安全国家标准

食品添加剂 半乳甘露聚糖

1 范围

本标准适用于以瓜尔豆[*Cyamops tetragonolobus* (L.) Taub]、田菁豆、香豆、决明子、刺槐豆的胚乳片或其胶为原料,经半乳糖苷酶、半纤维素酶、蛋白酶一种或两种以上的酶酶解、纯化等步骤加工制得的低聚合度的的食品添加剂半乳甘露聚糖。

2 结构式



3 技术要求

3.1 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	白色至黄白色	取适量样品置于清洁、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	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。