



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.352—2021

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 $\beta$ -环状糊精

2021-09-07 发布

2022-03-07 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

## 前 言

本标准代替 GB 1886.180—2016《食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -环状糊精》。

本标准与 GB 1886.180—2016 相比,主要变化如下:

- 删除了感官要求中的滋味项目内容;
- 修改了  $\beta$ -环状糊精含量(以干基计)、水分的试验方法;
- 增加了微生物限量要求。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 $\beta$ -环状糊精

### 1 范围

本标准适用于淀粉经酶解、提纯制取的食品添加剂  $\beta$ -环状糊精。

### 2 分子式和相对分子质量

#### 2.1 分子式



#### 2.2 相对分子质量

1134.987(按 2018 年国际相对原子质量)

### 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	白色或近白色	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	晶状固体或粉末	

#### 3.2 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
$\beta$ -环状糊精含量(以干基计), $w/\%$	98.0~101.0	附录 A 中 A.3
水分/(g/100 g)	$\leq$ 14.0	GB 5009.3 直接干燥法或卡尔·费休法
灼烧残渣, $w/\%$	$\leq$ 0.1	GB/T 9741
还原糖, $w/\%$	$\leq$ 1.0	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.75 或 GB 5009.12