



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.299—2018

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 冰结构蛋白

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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
食 品 添 加 剂 冰 结 构 蛋 白  
GB 1886.299—2018

\*

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](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2019年10月第一版

\*

书号: 155066·1-59979

版权专有 侵权必究

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 冰结构蛋白

### 1 范围

本标准主要适用于以大豆为原料,经酵母(*Saccharomyces cerevisiae*)发酵培养,再经分离、浓缩、精制得到的食品添加剂冰结构蛋白。

### 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	浅棕色	将适量试样置于清洁、干燥的烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	液体	
注:测定各指标前,试样应于 4℃下解冻约 20 h,并搅拌均匀。		

#### 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
冰结构蛋白(ISP)含量/(g/L)	≥ 5	附录 A 中 A.3
灰分, w/%	≤ 2	GB 5009.4
pH	2.5~3.5	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/L)	≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
注:测定各指标前,试样应于 4℃下解冻约 20 h,并搅拌均匀。		

#### 2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。