



中华人民共和国国家标准

GB 1886.353—2021

食品安全国家标准

食品添加剂 γ -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

食品安全国家标准

食品添加剂 γ -环状糊精

1 范围

本标准适用于淀粉经酶解、提取制得的食品添加剂 γ -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

1297.13(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	取适量试样置于白搪瓷盘内,在自然光下观察其色泽和状态,并品其滋味
状态	结晶或结晶性粉末	
滋味	微甜、无异味	

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
γ -环状糊精含量(以干基计), $w/\%$	\geq 98.0	附录 A 中 A.3
水分, $w/\%$	\leq 11.0	GB 5009.3—2016 直接干燥法(第一法)
灼烧残渣, $w/\%$	\leq 0.1	GB/T 9741
比旋光度, $[\alpha]^{20}_D$	$+173^\circ \sim +180^\circ$	GB/T 613