



中华人民共和国国家标准

GB 29930—2013

食品安全国家标准

食品添加剂 羟丙基淀粉

2013-11-29 发布

2014-06-01 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 羟 丙 基 淀 粉

GB 29930—2013

*

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(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: www.gb168.cn

服务热线: 400-168-0010

010-68522006

2014年3月第一版

*

书号: 155066·1-48520

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 羟丙基淀粉

1 范围

本标准适用于以食用淀粉或由生产食用淀粉的原料得到的淀粉乳为原料与醚化剂发生反应制得的食物添加剂羟丙基淀粉,以及结合酶处理、酸处理、碱处理、漂白处理和预糊化处理中一种或多种方法加工后的食物添加剂羟丙基淀粉。

2 技术要求

2.1 原辅料

2.1.1 原料

食用淀粉应符合相关产品的国家标准或行业标准。

2.1.2 辅料

2.1.2.1 应符合相关产品的国家标准或行业标准或相关规定的要求。

2.1.2.2 醚化剂种类与用量:环氧丙烷,不超过淀粉干基质量分数的 25%。

2.2 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、类白色或淡黄色	取试样 50 g 置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽、状态,嗅其气味
状态	呈颗粒状、片状或粉末状,无可见杂质	
气味	具有产品固有的气味,无异味	

2.3 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
干燥减量(w)/%	谷类淀粉为原料	≤ 15.0	GB/T 12087
	其他单体淀粉为原料	≤ 18.0	
	马铃薯淀粉为原料	≤ 21.0	