



中华人民共和国国家标准

GB 29949—2013

食品安全国家标准 食品添加剂 阿拉伯胶

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

食品安全国家标准

食品添加剂 阿拉伯胶

1 范围

本标准适用于以从阿拉伯胶树[*Acacia senegal* (L.) Willdenow]或与其接近的金合欢属树[*Acacia seyal* (Fam. Leguminosae)]的枝干获得的胶状分泌物为原料,经物理加工制得的食物添加剂阿拉伯胶。

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 | 白色至棕黄色 | 取适量试样置于白瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和状态 |
| 状态 | 颗粒状或粉状 | |

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 | |
|---------------------|--------|------|------|------------------------------|
| | 颗粒状物 | 粉状物 | 颗粒状物 | 粉状物 |
| 干燥减量(ω)/% | \leq | 15 | 10 | GB 5009.3 直接干燥法 ^a |
| 灰分(ω)/% | \leq | 4 | | GB 5009.4 ^b |
| 酸不溶灰分(ω)/% | \leq | 0.5 | | 附录 A 中 A.3 |
| 酸不溶物(ω)/% | \leq | 1 | | A.4 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | \leq | 2 | | GB 5009.12 |
| 淀粉或糊精 | | 通过试验 | | A.5 |
| 单宁胶 | | 通过试验 | | A.6 |

^a 干燥温度和时间分别为 105 °C ± 2 °C 和 5 h。
^b 灼烧温度和时间分别为 675 °C ± 25 °C 和 8 h。

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。