



中华人民共和国国家标准

GB 1975—2010

食品安全国家标准

食品添加剂 琼脂(琼胶)

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 1975—1980《食品添加剂 琼胶》。

本标准与 GB 1975—1980 相比主要变化如下：

- 标准名称改为《食品添加剂 琼脂(琼胶)》；
- 增加凝胶强度指标,并将其作为产品规格的划分依据；
- 干燥失重改为水分；
- 灼烧残渣改为灰分；
- 删除吸水力指标；
- 重金属指标改为 ≤ 20 mg/kg,砷项目改为 ≤ 3 mg/kg,增加铅项目 ≤ 5 mg/kg；
- 将相关的检验方法列入附录中。

本标准中附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:GB 1975—1980。

食品安全国家标准

食品添加剂 琼脂(琼胶)

1 范围

本标准适用于以石花菜(*Gelidium amausii* L.)、紫菜(*Porphyra*)、江蓠(*Gracilaria* Grev) 及其他红藻类为原料,经浸出、脱水干燥等工艺加工制成的食品添加剂琼脂(琼胶)。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 技术要求

3.1 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	类白色或淡黄色	在光线充足、无异味的环境中,将试样平摊于白瓷盘内,观察试样的形态、色泽。嗅其气味。当怀疑试样有异味时,可取少量试样置于密闭的杯中,用 60℃~70℃温水浸泡 3 min~5 min 后,揭开盖,揭开盖的同时立刻嗅闻杯口处上方区域
气味	无异味	
形态	均匀条状或粉状	

3.2 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
水分, w/%	≤ 22	GB 5009.3 ^a
灰分, w/%	≤ 5	GB 5009.4 ^b
淀粉试验	通过试验	附录 A 中 A.3
水不溶物, w/%	≤ 1	附录 A 中 A.4
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 20	GB/T 5009.74
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 5	GB/T 5009.75
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3	GB/T 5009.76

^a 试样量为 1 g~2 g。

^b 试样量为 1 g。