



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.226—2016

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准代替 GB 10616—2004《食品添加剂 藻酸丙二醇酯》。

本标准与 GB 10616—2004 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯”;
- 酯化度指标由 $\geq 80.0\%$ 修改为 $\geq 40.0\%$ ;
- 删除了重金属(以 Pb 计)项目。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯

### 1 范围

本标准适用于以海藻酸为基本原料,经环氧丙烷酯化反应制得食品添加剂海藻酸丙二醇酯。

### 2 分子式和相对分子质量

#### 2.1 分子式



#### 2.2 相对分子质量

结构单元:234.21(按 2011 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	白色或淡黄色	取适量试样,置于清洁、干燥的瓷盘中,在自然光线下,目视观察色泽和状态
状态	粉末	

#### 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
酯化度, $w/\%$	$\geq$ 40.0	附录 A 中 A.4
不溶性灰分, $w/\%$	$\leq$ 1.0	附录 A 中 A.5
干燥减量, $w/\%$	$\leq$ 20.0	附录 A 中 A.6
砷(As) / (mg/kg)	$\leq$ 2.0	GB 5009.76
铅(Pb) / (mg/kg)	$\leq$ 5.0	GB 5009.75