



中华人民共和国国家标准

GB 1886.370—2023

食品安全国家标准

食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠

2023-09-06 发布

2024-03-06 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

前 言

本标准代替 GB 28303—2012《食品安全国家标准 食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠》。

本标准与 GB 28303—2012 相比,主要变化如下:

- 修改了范围表述;
- 修改了感官要求中的色泽;
- 修改了辛烯基琥珀酸基团、二氧化硫残留量的检验方法;
- 增加了鉴别试验方法和干燥减量指标。

食品安全国家标准

食品添加剂 辛烯基琥珀酸淀粉钠

1 范围

本标准适用于以淀粉与辛烯基琥珀酸酐经酯化,以及结合酶处理、糊精化、酸处理、漂白处理、预糊化中一种或几种方法加工后制得的食品添加剂辛烯基琥珀酸淀粉钠。

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	白色或类白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末、薄片或颗粒	

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
辛烯基琥珀酸基团, $w/\%$	≤ 3.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	\leq 15.0(谷物) 21.0(马铃薯) 18.0(其他)	GB 5009.3 中“直接干燥法”
二氧化硫残留量/(mg/kg)	\leq 50(谷物) 10(马铃薯和其他)	GB 5009.34
总砷(As)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
注: 谷物、马铃薯和其他,分别代表谷物淀粉来源、马铃薯淀粉来源以及除上述两者之外其他淀粉来源的辛烯基琥珀酸淀粉钠。		