



# 中华人民共和国国家标准

GB 1903.39—2018

---

## 食品安全国家标准

### 食品营养强化剂 海藻碘

2018-06-21 发布

2018-12-21 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

# 食品安全国家标准

## 食品营养强化剂 海藻碘

### 1 范围

本标准适用于以海带为原料,经水浸提、净化、浓缩、杀菌、灌装等工序加工制成的食品营养强化剂海藻碘。

### 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	深褐色	取 10mL 试样均匀置于透明器皿中,在自然光下,观察其色泽、状态、嗅其气味
状态	黏稠性液体	
气味	海带特有风味,无异味	

#### 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
碘(I)含量, $w/\%$	3.0~5.0	GB 5009.267
褐藻糖含量, $w/\%$	$\geq$ 0.3	附录 A.2
甘露糖醇含量, $w/\%$	$\geq$ 7.0	附录 A.3
灰分, $w/\%$	$\leq$ 20.0	GB 5009.4
pH <sup>a</sup>	6.0~8.0	GB/T 23769
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.12
<sup>a</sup> 直接测定试样的 pH。		

#### 2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。