



中华人民共和国国家标准

GB 1886.312—2020

食品安全国家标准 食品添加剂 甲壳素

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会 发布
国家市场监督管理总局

食品安全国家标准

食品添加剂 甲壳素

1 范围

本标准适用于以虾壳、蟹壳、鲑壳、鱿鱼骨、乌鱼骨等为主要原料，经脱钙、脱蛋白等工艺加工制得的食品添加剂甲壳素。

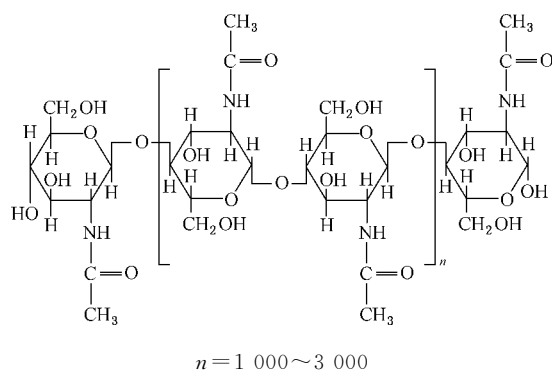
2 分子式和结构式

2.1 分子式



n :聚合度, 1 000~3 000

2.2 结构式



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	白色至浅黄色或浅红色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和组织状态,嗅其气味
状态	片状或粉末状	
气味	具有本身固有特征气味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	