

UDC 664.29
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 13886—92

食品添加剂 黄原胶

Food additive Xanthan gum

1992-12-16 发布

1993-08-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 黄原胶

GB 13886—92

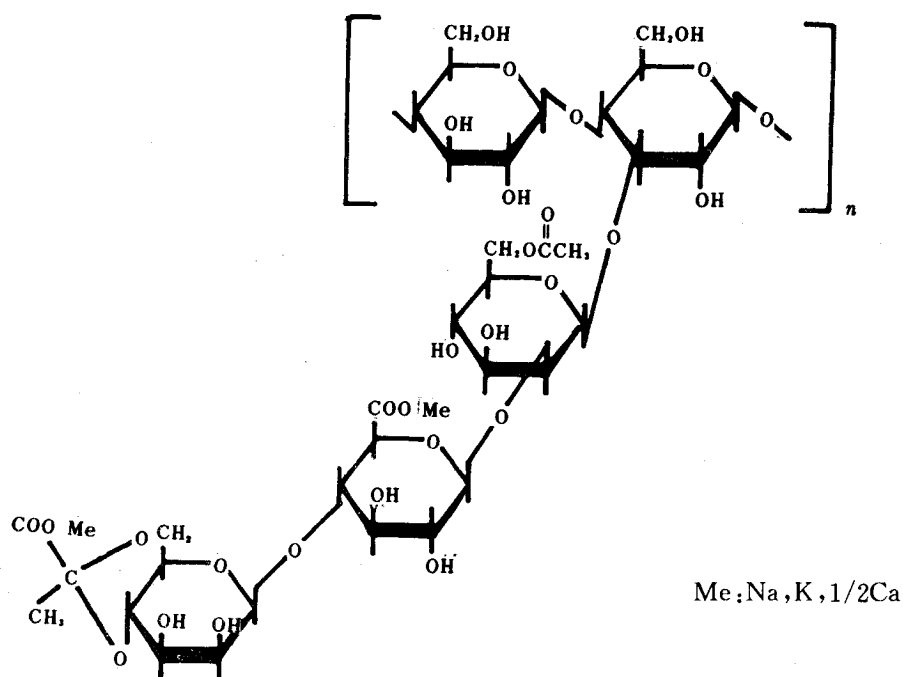
Food additive Xanthan gum

1 主题内容与适用范围

本标准规定了黄原胶的技术要求、试验方法和检验规则等内容。

本标准适用于以甘兰黑腐病黄单孢菌(*Xanthomonas campestris*)N. K-01 菌株为产生菌,以玉米淀粉为主要原料,经特定的生物发酵并经乙醇提纯、干燥、粉碎而成的黄原胶产品。黄原胶加于食品中可作为增稠剂、成型剂、悬浮剂和乳化稳定剂等。

结构式:



分子量: $(5 \sim 50) \times 10^6$ (按 1989 年国际相对原子质量)

2 引用标准

- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5009.4 食品中灰分的测定方法
- GB 8450 食品添加剂中砷的测定方法
- GB 8451 食品添加剂中重金属的限量试验法
- 《中华人民共和国药典》1990 年版 二部 氮测定法