



中华人民共和国国家标准

GB 6783—2013

食品安全国家标准 食品添加剂 明胶

2013-11-29 发布

2014-06-01 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 6783—1994《食品添加剂 明胶》。

本标准与 GB 6783—1994 相比,主要变化如下:

- 修改了标准中文名称;
- 删除了对明胶的分类,统一了明胶的指标要求;
- 删除了勃氏黏度、pH、等离子点、重金属的指标要求;
- 修改了透明度,更名为透射比,并修订了检测方法;
- 增加了过氧化物、铅的指标要求;
- 修改了砷、铬、二氧化硫的检测方法;
- 删除了对检验规则、标志、包装、运输的要求。

食品安全国家标准

食品添加剂 明胶

1 范围

本标准适用于以动物的骨、皮、筋、腱和鳞等为原料经适度水解所制得的食品添加剂明胶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 可以使用的原料：

- a) 屠宰场、肉联厂、罐头厂、菜市场等提供的经检疫合格的新鲜牛、猪、羊和鱼等动物的皮、骨、筋、腱和鳞等；
- b) 制革鞣制工艺前，剪切下的带毛边皮或剖下的内层皮；
- c) 骨粒加工厂加工的清洁骨粒和自然风干的骨料。

2.1.2 禁止使用的原料：

- a) 制革厂鞣制后的任何废料；
- b) 无检验检疫合格证明的牛、猪、羊或鱼等动物的皮、骨、筋、腱和鳞等；
- c) 经有害物处理过或使用苯等有机溶剂进行脱脂的动物的皮、骨、筋、腱和鳞等。

2.2 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	淡黄色至黄色	取适量样品置于洁净透明的玻璃器皿中，在自然光线下，观察其色泽和状态
状态	固体状(如颗粒、片状、粉末等)	
气味	无不适气味	配制明胶溶液(2.5%)，嗅其味

2.3 理化指标

理化要求应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指标要求	检验方法
水分(w)%	\leq 14.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
凝冻强度(6.67%)/(Bloom g)	\geq 50	附录 A 中 A.4