



中华人民共和国国家标准

GB 1886.67—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 皂荚糖胶

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 皂荚糖胶

1 范围

本标准适用于由皂荚(*Gleditsia sinensis* Lam.)种子经水浸泡、粉碎、干燥等步骤加工制得的食物添加剂皂荚糖胶。

2 化学结构式

皂荚糖胶为多糖类聚集体,主要由 β -(1,4)-糖苷键连接而成的D-吡喃甘露糖主链和 α -(1,6)-糖苷键连接的D-吡喃半乳糖支链构成,其中半乳糖与甘露糖比为1:3~1:4。

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	白色或乳白色	取适量样品置于清洁、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	

3.2 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
干燥减量, $w/\%$	\leq 12.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
pH	6.5~7.5	GB/T 9724
灰分, $w/\%$	\leq 1.5	GB 5009.4
酸不溶物, $w/\%$	\leq 4.0	附录A中A.3
蛋白质, $w/\%$	\leq 3.0	GB 5009.5 ^b
黏度(1%水溶液)/($mPa \cdot s$)	\geq 1 600	附录A中A.4
总砷(以As计)/(mg/kg)	\leq 3.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.12