



中华人民共和国国家标准

GB 10616—2004
代替 GB 10616—1989

食品添加剂 藻酸丙二醇酯

Food additive—Propylene glycol alginate

2004-04-09 发布

2004-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的全部技术内容为强制性。

本标准修改采用日本食品添加物公定书第七版(1999)《藻酸丙二醇酯》(日文版)。

本标准根据日本食品添加物公定书第七版(1999)重新起草。

考虑到我国国情,在采用日本食品添加物公定书第七版(1999)时,本标准做了一些修改。本标准和日本标准主要差异如下:

- 要求中“性状”改为“外观”,去掉“几乎没有气味”的描述(本标准的 3.1);
- 要求中增加了铅(Pb)含量项目(本标准的 3.2)。这是根据我国对食品添加剂中有害杂质应该进行监控的要求;
- 要求中修改了酯化度、不溶性灰分和砷(A_s)含量指标(本标准的 3.3)。这样有利于产品质量

食品添加剂 藻酸丙二醇酯

1 范围

本标准规定了食品添加剂藻酸丙二醇酯的要求、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以食品添加剂海藻酸为基本原料,经酯化反应制得的食品添加剂藻酸丙二醇酯。该产品主要用做乳制品、调味品、酸性饮料及酒类的增稠剂、乳化剂和泡沫稳定剂。

4.2 一般规定

除非另有说明,在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和 GB/T 6682—1992 中规定的三级水。

m ——试料的质量的数值,单位为克(g);

M ——藻酸的摩尔质量的数值,单位为克每摩尔(g/mol)($M=176$)。

取两次平行测定结果的算术平均值为测定结果,两次平行测定结果的绝对差值不大于0.3%。

4.4.4 藻酸钠含量的测定

4.6 加热减量的测定

4.6.1 分析步骤

称取约 2 g 试样,精确至 0.2 mg,置于预先于 105℃±2℃ 干燥至质量恒定的称量瓶中,于 105℃±2℃ 干燥 4 h,冷却后称量。

4.6.2 结果计算

加热减量的质量分数 W_s ,数值以%表示,按式(5)计算:

$$W_s = \frac{m - m_1}{m} \times 100 \quad \dots\dots\dots(5)$$

式中:

m ——干燥前试料的质量的数值,单位为克(g);

m_1 ——干燥后试料的质量的数值,单位为克(g)。

GB 10616—2004 第 4.6.2 条 结果计算 式(5) 加热减量的质量分数 W_s 数值以%表示

消化液(相当于 1.0 g 样品);量取 0.5 mL 铅标准溶液(相当于 5.0 μg Pb)制备铅限量标准液。

5 检验规则

5.1 本标准规定的所有项目均为出厂检验项目。

5.2 每批产量不超过 2 t。

5.3 从每批总包装件数的 20% 中取样,小批者亦不得少于 3 箱(桶)。取样时,打开包装分上、中、下三个部位采样,然后将全部试样仔细混匀,以四分法缩分至不少于 100 g,分装在两只带磨口塞的瓶内,瓶上粘贴标签,注明生产厂名称、采样日期、采样者姓名、产品名称、批号和取样日期。一瓶供检验用,另一瓶保存 6 个月以备查。

5.4 食品添加剂藻酸丙二醇酯应由生产检验部门检验,生产厂应保证每批出厂产品均符合本标准的要求。

5.5 检验结果如有一项指标不符合标准要求时,应重新自两倍数量的包装单元中采样进行检验。重新检验后即使有一项指标不符合标准要求,则整批产品不予验收。

6 标志、包装、运输和贮存

6.1 食品添加剂藻酸丙二醇酯包装袋上要有牢固清晰的标志。内容包括:生产厂名、厂址、产品名称、