



# 中华人民共和国国家标准

GB 29941—2013

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 脱乙酰甲壳素(壳聚糖)

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

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 脱乙酰甲壳素(壳聚糖)

### 1 范围

本标准适用于以甲壳素或虾、蟹壳为主要原料,经脱钙、脱蛋白、脱乙酰基等工艺加工制得的食物添加剂脱乙酰甲壳素(壳聚糖)。

### 2 技术要求

#### 2.1 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	白色或微黄色,片状产品有光泽	取适量试样置于白瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,按感官要求逐项检验
状态	片状或粉状	
气味	具有本身固有气味,无异味	

#### 2.2 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
脱乙酰基度( $w$ )/%	$\geq$ 85	附录 A 中 A.3
黏度(10 g/L, 20 °C)/(mPa·s)	符合声称	A.4
水分( $w$ )/%	$\leq$ 10.0	GB 5009.3 直接干燥法
灰分( $w$ )/%	$\leq$ 1.0	GB 5009.4
酸不溶物( $w$ )/%	$\leq$ 1.0	A.5
pH(10 g/L 溶液)	6.5~8.5	A.6
无机砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$ 1	GB/T 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 2	GB 5009.12