



中华人民共和国国家标准

GB 29988—2013

食品安全国家标准

食品添加剂 海藻酸钾(褐藻酸钾)

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 海藻酸钾(褐藻酸钾)

1 范围

本标准适用于从海带(*Laminaria*)、巨藻(*Macrocystis*)、泡叶藻(*Ascophyllum*)等褐藻类植物中经提取加工制成的食品添加剂海藻酸钾(褐藻酸钾)。

2 分子式



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	白色至黄色	取试样置于白瓷盘中,在自然光下,观察其色泽和状态
状态	纤维状或粒状粉末	

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
黏度(20℃)/(mPa·s)	符合声称	附录 A 中 A.3
干燥减量(w)/%	≤ 15.0	GB 5009.3 直接干燥法
海藻酸钾含量(以 K ₂ O 计,以干基计, w)/%	15.0~22.0	GB/T 17767.3 ^a
pH(10 g/L 溶液)	6.0~8.0	A.4
水不溶物(w)/%	≤ 0.6	A.5
灰分(以干基计, w)/%	24~32	A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 4	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2	GB/T 5009.11

^a 试样取测定完干燥减量项的干燥试样;试样溶液制备采用硝酸-高氯酸消煮法。