



中华人民共和国国家标准

GB 1886.86—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 刺云实胶

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 刺云实胶

1 范围

本标准适用于以豆科的刺云实种子的胚乳为原料经研磨加工而制得的食品添加剂刺云实胶。

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	白色至淡黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察色泽和状态,并嗅其味
状态	粉末	
气味	几乎无臭	

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
干燥减量, $w/\%$	≤ 15	GB 5009.3 ^a
灼烧残渣, $w/\%$	≤ 1.5	附录 A 中 A.3
酸不溶物, $w/\%$	≤ 2.0	附录 A 中 A.4
蛋白质, $w/\%$	≤ 3.5	附录 A 中 A.5
淀粉试验	通过试验	附录 A 中 A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12
^a 1 g 试样,直接干燥法。		