



中华人民共和国国家标准

GB 1886.180—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 β -环状糊精

2016-08-31 发布

2017-01-01 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 β -环状糊精

1 范围

本标准适用于淀粉经酶解、提纯制取的食品添加剂 β -环状糊精。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 相对分子质量

1134.987(按 2011 年国际相对原子质量)

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	白色或近白色	取适量试样置于白搪瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和状态,并品其滋味
状态	晶状固体或粉末	
滋味	微甜	

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
β -环状糊精含量(以干基计), $w/\%$	98.0~101.0	附录 A 中 A.3
水分, $w/\%$	≤ 14	GB 5009.3 卡尔·费休法
灼烧残渣, $w/\%$	≤ 0.1	GB/T 9741
还原糖, $w/\%$	≤ 1.0	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12