



中华人民共和国国家标准

GB 1886.103—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 微晶纤维素

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 微晶纤维素

1 范围

本标准适用于用纤维植物原料与无机酸捣成浆状,制成 α -纤维素,再经处理使纤维素作部分解聚,然后再除去非结晶部分并提纯而得的食物添加剂微晶纤维素。

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	白色或近乎白色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽和状态
状态	细小粉末	

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
碳水化合物含量(以纤维素计,以干基计), $w/\%$	97.0~102.0	附录 A 中 A.3
pH	5.0~7.5	附录 A 中 A.4
干燥减量, $w/\%$	\leq 7.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
灼烧残渣, $w/\%$	\leq 0.05	GB/T 9741
水溶物, $w/\%$	\leq 0.24	附录 A 中 A.5
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.12
^a 干燥温度为 105 °C \pm 2 °C。		