



# 中华人民共和国国家标准

GB 1975—80

---

## 食品添加剂 琼 胶

Food additive—Agar

1980-01-01 发布

1980-10-01 实施

---

国家标准总局 发布

中 华 人 民 共 和 国

国 家 标 准

食 品 添 加 剂

琼 胶

GB 1975 — 80

本标准适用于石花菜 (*Gelidium amausii* L.)及其他数种红藻类植物中浸出并经脱水干燥的粘液质又名琼脂。可加于食品中作为增稠剂、安定剂。

### 一、技 术 要 求

1. 外观：类白色或淡黄色长条或粉末。
2. 琼胶应符合下列要求

指 标 名 称		指 标
干燥失重, %	≤	22
烧灼残渣, %	≤	5
吸水力		符合要求
水不溶物, %	≤	1
砷 (As), %	≤	0.0001
重金属 (以Pb计), %	≤	0.004
淀粉		合乎规定

### 二、验 收 规 则

3. 本品应由生产厂的技术检验部门进行检验, 生产厂应保证所有出厂的产品均符合本标准的要求, 每批出厂的产品都应附有质量证明书。

4. 使用单位可按照本标准规定的检验规则和检验方法对所收到的产品质量核验, 检验其指标是否符合本标准的要求。

5. 每批的重量不超过生产厂每天的产量。

6. 取样方法: 应从每批件数的10%中选取试样, 小批时不得少于3件。从选出的件数中, 每件取100克为样品, 每批的总样品重量不得少于1公斤。条状的样品应剪碎, 将选取的试样迅速混匀, 用四分法缩分到约200克, 分成两份密封保存, 标签注明: 生产厂名称、产品名称、批号及取样日期。一份送化验室分析。

7. 如果检验中有一项指标不符合本标准时, 应重新自两倍量的件数中选取样品进行核验, 重新核验的结果, 即使只有一项指标不符合本标准要求时, 则整批不能验收。

国 家 标 准 总 局 发 布  
中 华 人 民 共 和 国 卫 生 部 提 出  
国 家 水 产 总 局

1 9 8 0 年 1 0 月 1 日 实 施  
广 东 省 卫 生 防 疫 站 起 草  
青 岛 海 洋 渔 业 公 司 水 产 品 加 工 厂