



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.351—2021

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 $\alpha$ -环状糊精

2021-09-07 发布

2022-03-07 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 $\alpha$ -环状糊精

### 1 范围

本标准适用于淀粉经酶解、提纯制得的食品添加剂  $\alpha$ -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

972.85(按 2018 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	取适量试样置于白糖瓷盘内,在自然光下观察其色泽和状态,并品其滋味
状态	结晶或结晶性粉末	
滋味	微甜、无异味	

#### 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 测 方 法
$\alpha$ -环状糊精含量(以干基计), $w/\%$	$\geq$ 98.0	附录 A 中 A.3
水分, $w/\%$	$\leq$ 11.0	GB 5009.3—2016 直接干燥法(第一法)
灼烧残渣, $w/\%$	$\leq$ 0.1	GB/T 9741
比旋光度, $[\alpha]^{20}_D$	$+145^\circ \sim +151^\circ$	GB/T 613