



中华人民共和国国家标准

GB 6783—94

食 品 添 加 剂 明 胶

Food additive
Gelatine

1994-12-30 发布

1995-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 明胶

GB 6783—94

代替 GB 6783—86

Food additive
Gelatine

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂明胶的产品分类、技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输贮存。本标准适用于以动物之皮、骨及腱、鳞等为原料所生产的食用明胶。

2 引用标准

- GB 4789.1 食品卫生微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

3 产品分类

食用明胶,分成A型与B型(A型为酸法明胶,B型为碱法明胶,二者等离子点pI显著不同)以及骨类与皮类。再将每一类明胶都分为A、B、C三级,A级为国际先进水平,B级为国际一般水平,C级为合格产品(企业可再将A、B、C三级细分为A₁、A₂、A₃、B₁、B₂、B₃、C₁、C₂、C₃、C₄等小级,称为“骨A型A₁级食用明胶”,“皮B型A₁级食用明胶”,余此类推)。

4 技术要求

4.1 理化及微生物指标

见表1。

表1 食用明胶的理化、微生物指标

项 目	A 型						B 型					
	骨食用明胶			皮食用明胶			骨食用明胶			皮食用明胶		
	A 级	B 级	C 级	A 级	B 级	C 级	A 级	B 级	C 级	A 级	B 级	C 级
水分, %	≤ 14						≤ 14					
凝冻强度(含水分12%的商品胶6.67%), Bloom g	≥ 220	≥ 160	≥ 100	≥ 240	≥ 180	≥ 100	≥ 220	≥ 180	≥ 100	≥ 200	≥ 160	≥ 100
勃氏粘度(6.67%, 60℃), mPa·s	≥ 3.0	≥ 2.5	≥ 1.8	≥ 3.5	≥ 3.0	≥ 2.0	≥ 4.5	≥ 3.5	≥ 2.5	≥ 5.5	≥ 4.5	≥ 3.0