



中华人民共和国国家标准

GB 25533—2010

食品安全国家标准

食品添加剂 果胶

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 果胶

1 范围

本标准适用于以柚子、柠檬、柑橘、苹果等水果的果皮或果渣以及其他适当的可食用的植物为原料，经提取、精制而得食品添加剂果胶。商品化的果胶产品可含有用于稀释的糖类和用于控制 pH 值的缓冲盐类。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

3 技术要求

3.1 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、淡黄色、浅灰色或浅棕色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和外观
组织状态	粉末	

3.2 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
干燥减量, $w/\%$	\leq 12	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
二氧化硫/(mg/kg)	\leq 50	GB/T 5009.34
酸不溶灰分, $w/\%$	\leq 1	附录 A 中 A.3
总半乳糖醛酸, $w/\%$	\geq 65	附录 A 中 A.4
酰胺化度(仅限酰胺化果胶), $w/\%$	\leq 25	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 5	GB 5009.12
(甲醇+乙醇+异丙醇) ^b , $w/\%$	\leq 1.0	附录 B

^a 干燥温度和时间分别为 105 °C 和 2 h。
^b 仅限于非乙醇加工的产品。