



中华人民共和国国家标准

GB 1886.41—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

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

前 言

本标准代替 GB 13886—2007《食品添加剂 黄原胶》。

本标准与 GB 13886—2007 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶”。

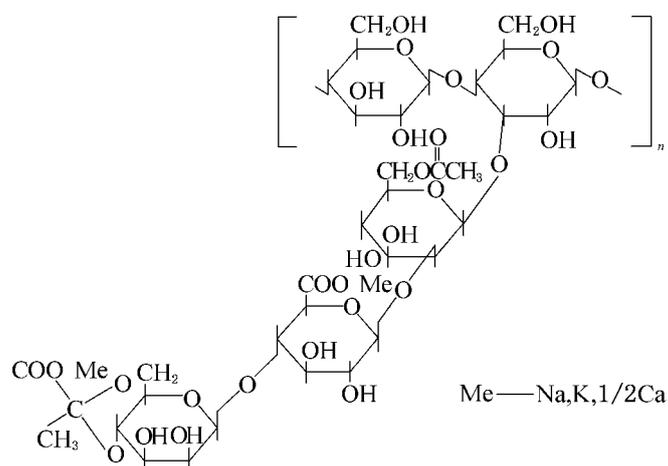
食品安全国家标准

食品添加剂 黄原胶

1 范围

本标准适用于以甘兰黑腐病黄单胞菌(*Xanthomonas campestris*)为产生菌,以淀粉质为主要原料,经特定的生物发酵并经提纯、干燥、粉碎而成的食品添加剂黄原胶。

2 结构式



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	类白色或浅米黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态
状态	颗粒或粉末	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。