



中华人民共和国国家标准

GB 1886.175—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 亚麻籽胶(又名富兰克胶)

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 亚 麻 籽 胶 (又 名 富 兰 克 胶)
GB 1886.175—2016

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : www.spc.org.cn

服 务 热 线 : 400-168-0010

2017 年 8 月 第 一 版

*

书 号 : 155066 · 1-53468

版 权 专 有 侵 权 必 究

食品安全国家标准

食品添加剂 亚麻籽胶(又名富兰克胶)

1 范围

本标准适用于以亚麻 (*Linum usitatissimum* L.) 的种子或籽皮为原料,经提取、精制等工艺制成的食品添加剂亚麻籽胶(又名富兰克胶),主要成分为水溶性多糖。

2 技术要求

2.1 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	类白至棕红或土黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末	

2.2 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	检验方法	
黏度/(mPa·s)	≥	6 000	附录 A 中 A.3
干燥减量, w/%	≤	12.0	GB 5009.3
灰分, w/%	≤	12.0	GB 5009.4
淀粉		通过试验	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
注: 商品化的亚麻籽胶产品应以符合本标准的亚麻籽胶为原料,可添加用于标准化目的的糖类和(或)盐类。			