



中华人民共和国国家标准

GB 1886.232—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 羧甲基纤维素钠

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

前 言

本标准代替 GB 1904—2005《食品添加剂 羧甲基纤维素钠》。

本标准与 GB 1904—2005 相比较,主要变化如下:

- 增加了含量、钠和乙醇酸钠的指标要求;
- 修改了干燥减量、黏度、氯化物(以 NaCl 计)和铅的指标要求;
- 删除了铁、重金属的指标要求。

食品安全国家标准

食品添加剂 羧甲基纤维素钠

1 范围

本标准适用于以纤维素、氢氧化钠及氯乙酸或其钠盐为主要原料制得的食物添加剂羧甲基纤维素钠。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



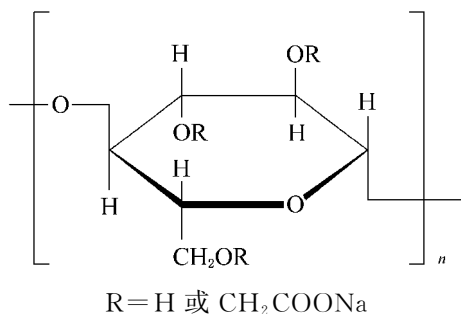
n : 聚合度

x : 1.5~2.8

y : 取代度, 0.2~1.5

$x + y = 3.0$

2.2 结构式



2.3 相对分子质量

n 约为 100 时, >17 000(按 2013 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	白色或微黄色	将适量试样均匀置于白瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	纤维状粉末或颗粒状	