



# 中华人民共和国国家标准

GB 28403—2012

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 瓜尔胶

2012-05-17 发布

2012-07-17 实施

---

中华人民共和国卫生部 发布

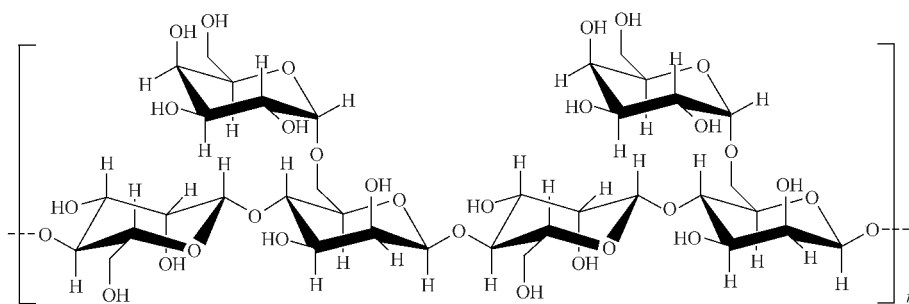
# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 瓜尔胶

### 1 范围

本标准适用于以瓜尔豆 [*Cyamops tetragonolobus* (L.) Taub] 胚乳片为原料,经水化、粉碎等步骤加工制得食品添加剂瓜尔胶。

### 2 结构式



### 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	白色至淡黄色	取适量样品置于清洁、干燥的玻璃皿中,在自然光线下,观察其色泽和状态,嗅其气味
状态	粉末	
气味	几乎无味或有淡淡的豆腥味	

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
黏度/(mPa·s)	符合声称	附录 A 中 A.3
干燥减量,ω/%	≤ 15.0	GB 5009.3 直接干燥法 <sup>a</sup>
灰分,ω/%	≤ 1.5	GB 5009.4
酸不溶物,ω/%	≤ 7.0	附录 A 中 A.4
蛋白质,ω/%	≤ 7.0	GB 5009.5 <sup>b</sup>