



中华人民共和国国家标准

GB 25591—2010

食品安全国家标准

食品添加剂 复合膨松剂

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、附录 B 和附录 C 为规范性附录,附录 D 为资料性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 复合膨松剂

1 范围

本标准适用于 GB 2760 允许使用的食品添加剂品种经物理方法混合而成的复合膨松剂(又称为泡打粉、发泡粉、发酵粉)。

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	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和组织状态
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	
二氧化碳气体发生量(标准状态下)/(mL/g)	≥	35.0	附录 A 中 A.3
加热减量, w/%	≤	3.0	附录 A 中 A.4
硝酸不溶物, w/%	≤	2.0	附录 A 中 A.5
砷(As)/(mg/kg)	≤	2	附录 A 中 A.6
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	20	附录 A 中 A.7
pH(10 g/L 溶液)		5.0~9.0	附录 A 中 A.8
细度(通过 180 μm 试验筛)/%	≥	95.0	附录 A 中 A.9

4 其他

应在包装标识上标示产品的铝含量,检验方法参见附录 D。