



中华人民共和国国家标准

GB 1886.106—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 罗望子多糖胶

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 罗 望 子 多 糖 胶
GB 1886.106—2015

*

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

2016年6月第一版

*

书号: 155066·1-51718

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 罗望子多糖胶

1 范围

本标准适用于以豆科类罗望子属(*Tamarindus indica* L.)的种子胚乳部分为主要原料,经分散、沉降、加热、降温结晶、离心、干燥、粉碎等主要工艺加工制成的食品添加剂罗望子多糖胶。

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	白色至淡褐色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽和状态,并嗅其气味
状态	粉末	
气味	几乎没有气味或略有有一点特殊的气味	

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
干燥减量, $w/\%$	\leq 14.0	GB 5009.3
灼烧残渣, $w/\%$	\leq 5.0	GB 5009.4
蛋白质, $w/\%$	\leq 3.0	GB 5009.5
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	\leq 20.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	\leq 3.0	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 10.0	GB 5009.12

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。