

中华人民共和国国家标准

GB 1886.308—2020

食品安全国家标准

食品添加剂 海藻酸钙(又名褐藻酸钙)

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 海藻酸钙(又名褐藻酸钙)

1 范围

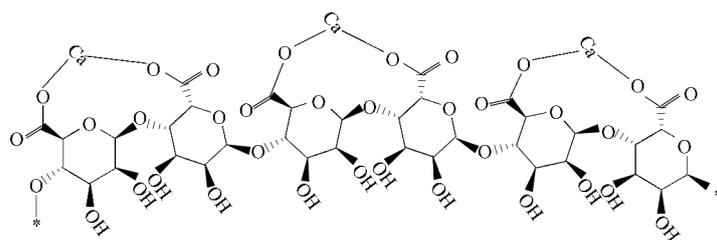
本标准适用于从海带(*Laminaria*)、巨藻(*Macrocystis*)、泡叶藻(*Ascophyllum*)等褐藻类植物中经提取加工制成的食品添加剂海藻酸钙(又名褐藻酸钙)。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 结构式



2.3 相对分子质量

2.3.1 结构单元:理论值 195.16,实际平均值 219.00。

2.3.2 高分子典型平均值:10 000~600 000(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	白色至黄色	将适量样品均匀置于清洁、干燥的白瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中,观察其色泽和状态
状态	纤维状或粉末状	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。