



中华人民共和国国家标准

GB 1886.254—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 刺梧桐胶

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

食品安全国家标准

食品添加剂 刺梧桐胶

1 范围

本标准适用于由刺苜蓿(*Sterculia urens* Roxburgh)及其他苜蓿属种植物,划破其树干、采取渗出的胶状分泌物,经干燥、粉碎而成的食品添加剂刺梧桐胶。

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 | 浅灰黄色至淡红褐色 | 取适量试样均匀置于白糖瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和状态 |
| 状态 | 颗粒状、片状或粉末 | |

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 20 | GB 5009.3 直接干燥法 ^a |
| 灰分, $w/\%$ | \leq 8.0 | GB 5009.4 |
| 酸不溶灰分, $w/\%$ | \leq 1.0 | 附录 A 中 A.3 |
| 酸不溶物, $w/\%$ | \leq 3.0 | GB 28403—2012 酸不溶物测定 |
| 淀粉或糊精 | 通过试验 | 附录 A 中 A.4 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | \leq 2.0 | GB 5009.12 |

^a 干燥温度和时间分别为 105 °C ± 2 °C 和 5 h。

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。