



中华人民共和国国家标准

GB 1886.257—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 溶菌酶

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 溶菌酶

1 范围

本标准适用于以鸡蛋清为原料,经提取、精制等工艺制得的食物添加剂溶菌酶。

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
	固 体	液 体	
色泽	白色至淡黄色	浅黄色至深褐色	将适量试样均匀置于烧杯或白瓷盘内,于自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末	液体	

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
	固 体	液 体	
酶活力/[U/mg(mL)]	符合标示值		附录 A 中 A.2
水分,w/%	≤ 6	—	GB 5009.3
灰分,w/%	≤ 1.5	0.3	GB 5009.4
pH	3.0~7.0		附录 A 中 A.3
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0		GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1.0		GB 5009.11

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。