



中华人民共和国国家标准

GB 29927—2013

食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉

2013-11-29 发布

2014-06-01 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 氧化淀粉

1 范围

本标准适用于以食用淀粉或由生产食用淀粉的原料得到的淀粉乳为原料与氧化剂发生反应制得的食品添加剂氧化淀粉,以及结合酶处理、酸处理、碱处理和预糊化处理中一种或多种方法加工后的食品添加剂氧化淀粉。

2 技术要求

2.1 原辅料

2.1.1 原料

食用淀粉应符合相关产品的国家标准或行业标准。

2.1.2 辅料

2.1.2.1 应符合相关产品的国家标准或行业标准或相关规定的要求。

2.1.2.2 氧化剂种类与用量:次氯酸钠,有效氯含量不超过淀粉干基质量分数的 5.5%。

2.2 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、类白色或淡黄色	取试样 50 g 置于洁净的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽、状态,嗅其气味
状态	呈颗粒状、片状或粉末状,无可见杂质	
气味	具有产品固有的气味,无异味	

2.3 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)/%	谷类淀粉为原料	≤ 15.0	GB/T 12087
	其他单体淀粉为原料	≤ 18.0	
	马铃薯淀粉为原料	≤ 21.0	