



中华人民共和国国家标准

GB 25535—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 结冷胶

1 范围

本标准适用于由伊乐假单胞菌(*Pseudomonas elodea*)对碳水化合物进行纯种培养发酵后,经加工制成的食品添加剂结冷胶。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 分子结构和相对分子质量

3.1 分子结构

由一分子葡萄糖醛酸、一分子鼠李糖和两分子葡萄糖组成的基本单元重复聚合组成。

3.2 相对分子质量

$4 \times 10^5 \sim 6 \times 10^5$ (按 2007 年国际相对原子质量)

4 技术要求

4.1 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	类白色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和组织状态
组织状态	粉末	

4.2 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
结冷胶, $w/\%$	85.0~108.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	≤ 15.0	GB 5009.3—2010 直接干燥法 ^a
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2	GB 5009.12