



中华人民共和国国家标准

GB 29937—2013

食品安全国家标准

食品添加剂 羧甲基淀粉钠

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 羧甲基淀粉钠

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一氯乙酸或其钠盐反应制得食品添加剂羧甲基淀粉钠,也适用于此产品进一步预糊化后得到的产品。

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 醚化剂:一氯乙酸或其钠盐。

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)/%	≤ 10.0	GB/T 12087
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB/T 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12
二氧化硫残留/(mg/kg)	≤ 30	GB/T 22427.13
氯化物(以 Cl 计)/%	≤ 0.43	附录 A 中 A.4
硫酸盐(以 SO ₄ 计)/%	≤ 0.96	A.5