



中华人民共和国国家标准

GB 28402—2012

食品安全国家标准

食品添加剂 普鲁兰多糖

2012-05-17 发布

2012-07-17 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准

食 品 添 加 剂 普 鲁 兰 多 糖

GB 28402—2012

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

2014 年 6 月 第 二 版

*

书 号：155066·1-45319

版 权 专 有 侵 权 必 究

食品安全国家标准

食品添加剂 普鲁兰多糖

1 范围

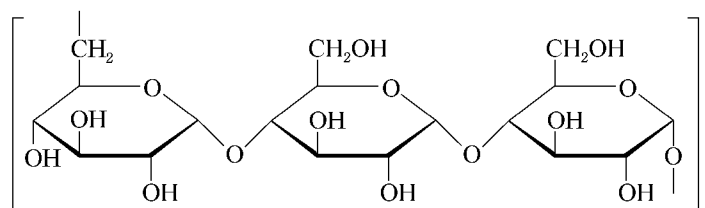
本标准适用于由出芽短梗霉(*Aureobasidium pullulans*)对碳水化合物进行纯种培养发酵后,经加工制成的食品添加剂普鲁兰多糖。

2 分子式和结构式

2.1 分子式



2.2 结构式



3 技术要求

3.1 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	近白色	取适量样品置于清洁、干燥的玻璃容器中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末	

3.2 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
黏度(10%溶液,30℃)/(mm ² /s)	15~180	附录 A 中 A.3
单糖、二糖和寡糖(以葡萄糖计),w/% ≤	10	附录 A 中 A.4
总氮,w/% ≤	0.05	GB/T 609