



中华人民共和国国家标准

GB 25541—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 聚葡萄糖

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。

食品安全国家标准

食品添加剂 聚葡萄糖

1 范围

本标准适用于由葡萄糖、山梨糖醇、柠檬酸或磷酸按一定比例混合,在高温下加热聚合并精制的聚葡萄糖产品及中和、脱色后的食品添加剂聚葡萄糖。

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 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	白色至微黄色	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,并嗅其味
气味	无异味	
组织状态	颗粒状或粉末	

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
	聚葡萄糖	中和、脱色后的聚葡萄糖	
聚葡萄糖(以干基、无灰分品计), $w/\%$	$\geq$	90.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	$\leq$	4.0	GB 5009.3—2010 直接干燥法
pH	2.5~7.0	5.0~6.0	附录 A 中 A.4
灰分, $w/\%$	$\leq$	0.3	2.0 GB 5009.4
1,6-脱水-D-葡萄糖(以干基、无灰分品计), $w/\%$	$\leq$	4.0	附录 A 中 A.5
葡萄糖和山梨糖醇(以干基、无灰分品计), $w/\%$	$\leq$	6.0	附录 A 中 A.5
5-羟甲基糠醛(以干基、无灰分品计), $w/\%$	$\leq$	0.1	0.05 附录 A 中 A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$	0.5	GB 5009.12