



# 中华人民共和国国家标准

GB 29945—2013

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)

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

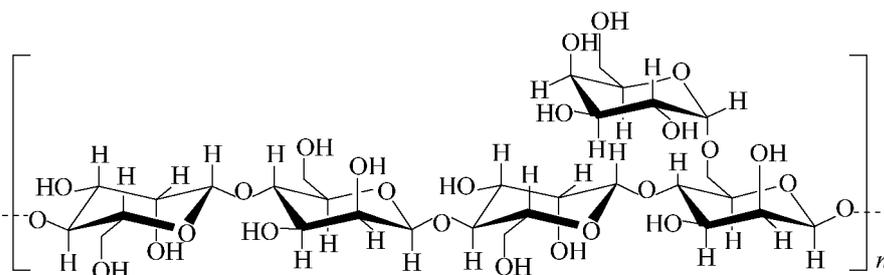
# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 槐豆胶(刺槐豆胶)

### 1 范围

本标准适用于以刺槐豆种子 *Ceratonia siliqua* (L.) Taub. (Fam. *Leguminosae*) 的胚乳或胚乳粉为原料,经加工制得食品添加剂槐豆胶(刺槐豆胶)。商品化的槐豆胶(刺槐豆胶)可含有用于标准化目的的糊精和糖类。

### 2 结构式



### 3 技术要求

#### 3.1 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	白色至微黄色	取适量试样置于白瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末	

#### 3.2 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( $w$ )/%	$\leq$ 14.0	GB 5009.3 直接干燥法 <sup>a</sup>
灰分( $w$ )/%	$\leq$ 1.2	GB 5009.4 <sup>b</sup>