



中华人民共和国国家标准

GB 25535—2010

GB 25535—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 结冷胶

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准
食品添加剂 结冷胶
GB 25535—2010

*
中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn
电话:68523946 68517548
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*
开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2011年2月第一版 2011年2月第一次印刷

*
书号: 155066·1-41417 定价 16.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533



GB 25535—2010

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

B.4.2 试样液制备

在盛有 200 mL 水的 1 000 mL 圆底蒸馏瓶中,加入 1 mL 合适的消泡剂(如 Dow-Corning G-10 或等同物),使其分散。加入准确称取的约 5 g 结冷胶试样,摇振 1 h。该瓶上连接一个分馏柱,调节温度,使泡沫无法进入该柱,接馏出液约 100 mL。在馏出液中加入 4.0 mL 叔丁醇(TBA)标准溶液,制得试样液。

B.4.3 测定

注入 5 μ L 混合标准溶液,在参考色谱条件下进行测定,记录异丙醇的峰面积值为 A_{IPA} ,叔丁醇的峰面积值为 A_{TBA} ,计算出相对校正因子 $f(f=A_{\text{IPA}}/A_{\text{TBA}})$ 。

同样的,注入 5 μ L 试样液,在参考色谱条件下进行测定,记录异丙醇的峰面积值为 a_{IPA} ,叔丁醇的峰面积值为 a_{TBA} 。

B.5 结果计算

异丙醇的含量 X 按公式(B.1)计算:

$$X = \frac{a_{\text{IPA}} \times 4\,000}{f \times a_{\text{TBA}} \times m} \dots\dots\dots (\text{B.1})$$

式中:

X —— 异丙醇的含量,单位为毫克每千克(mg/kg);

a_{IPA} —— 试样液中异丙醇色谱峰面积的平均值;

f —— 相对校正因子($f=A_{\text{IPA}}/A_{\text{TBA}}$);

a_{TBA} —— 试样液中叔丁醇色谱峰面积的平均值;

m —— 称取的试样质量,单位为克(g)。

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录,附录 B 为资料性附录。

20 mL,后 2 次每次洗涤用量 10 mL。在 105 °C 下将滤渣干燥 5 h,在干燥器内冷却后准确称量。

A.3.4 结果计算

结冷胶的含量 X_1 按公式(A.1)计算:

$$X_1 = \frac{m_1}{m_0} \times 100\% \dots\dots\dots(A.1)$$

式中:

X_1 ——结冷胶的含量,%;

m_1 ——残渣的质量,单位为克(g);

m_0 ——试样的质量,单位为克(g)。

实验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的 2%。

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*
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2	GB 5009.12