



中华人民共和国国家标准

GB 29927—2013

GB 29927—2013

食品安全国家标准 食品添加剂 氧化淀粉

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准
食品添加剂 氧化淀粉
GB 29927—2013

*

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(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
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 0.5 字数 7 千字
2014年3月第一版 2014年3月第一次印刷

*

书号: 155066·1-48517 定价 14.00 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)68510107



GB 29927-2013

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

A.3.4.2 鉴别方法

50 mg 试样在 25 mL 浓度为 1% 的亚甲基蓝水溶液中保持悬浮 5 min ~10 min, 并不时搅拌。倾析去掉上清液后, 淀粉用水洗涤。如果试样是次氯酸钠氧化淀粉, 显微镜镜检就会清晰地显示颜色。通过测试, 氧化淀粉就可以同天然或酸处理淀粉加以区别。

食品安全国家标准

食品添加剂 氧化淀粉

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氧化剂发生反应制得的食物添加剂氧化淀粉, 以及结合酶处理、酸处理、碱处理和预糊化处理中一种或多种方法加工后的食物添加剂氧化淀粉。

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 氧化剂种类与用量: 次氯酸钠, 有效氯含量不超过淀粉干基质量分数的 5.5%。

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)/%	谷类淀粉为原料 ≤	15.0	GB/T 12087
	其他单体淀粉为原料 ≤	18.0	
	马铃薯淀粉为原料 ≤	21.0	