



中华人民共和国国家标准

GB 1903.39—2018

食品安全国家标准

食品营养强化剂 海藻碘

2018-06-21 发布

2018-12-21 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品营养强化剂 海藻碘

1 范围

本标准适用于以海带为原料,经水浸提、净化、浓缩、杀菌、灌装等工序加工制成的食品营养强化剂海藻碘。

2 技术要求

2.1 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	深褐色	取 10mL 试样均匀置于透明器皿中,在自然光下,观察其色泽、状态、嗅其气味
状态	黏稠性液体	
气味	海带特有风味,无异味	

2.2 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
碘(I)含量, $w/\%$	3.0~5.0	GB 5009.267
褐藻糖含量, $w/\%$	\geq 0.3	附录 A.2
甘露糖醇含量, $w/\%$	\geq 7.0	附录 A.3
灰分, $w/\%$	\leq 20.0	GB 5009.4
pH ^a	6.0~8.0	GB/T 23769
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.12
^a 直接测定试样的 pH。		

2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。