

ICS 67.220.20
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 13886—2007
代替 GB 13886—1992

GB 13886—2007

食品添加剂 黄原胶

Food additive—Xanthan gum

中华人民共和国
国家标准
食品添加剂 黄原胶
GB 13886—2007

*

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
2008年3月第一版 2008年3月第一次印刷

*

书号:155066·1-30805 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)68533533



GB 13886—2007

2007-10-29 发布

2008-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准第4章技术要求为强制性,其余为推荐性。

本标准的技术要求参照采用联合国粮农组织和世界卫生组织(FAO/WHO)联合食品添加剂专家委员会(JECFA,1999)的技术规格及美国《食品用化学品法典》(FCC,V)中的技术规格。

本标准代替GB 13886—1992《食品添加剂 黄原胶》。

本标准与GB 13886—1992相比,主要技术指标修改如下:

——取消理化指标中粒度、砷和重金属指标,增加了丙酮酸、铅含量及微生物学指标;

——对剪切性能值、干燥失重、灰分、总氮等指标进行了修订。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准起草单位:中国食品添加剂生产应用工业协会、中国食品发酵工业研究院、山东中轩生物有限公司、斯比凯可(山东)生物制品有限公司、丹尼斯克(中国)有限公司、淄博嘉吉黄河龙生物工程有限公司、山东阜丰发酵有限公司、江苏神华药业有限公司、河北鑫合生物化工有限公司。

本标准主要起草人:李惠宜、刘清泉、赵兴春、古立谦、严苏民、范炜宇、郭英熙、苏永明、张禹。

本标准所替代标准的历次版本发布情况为:

——GB 13886—1992。

5.2.3.5 允许差

取平行测定结果的算术平均值为测定结果,平行测定结果的绝对差值不大于0.2%。

5.2.4 灰分

样品先在105℃±1℃下干燥4h,然后按GB/T 5009.4规定的方法测定灰分含量。

5.2.5 总氮

按《中华人民共和国药典》(2000年版 二部)氮测定法中的“半微量法”测定。

5.2.6 丙酮酸

5.2.6.1 试剂

- 丙酮酸。
- 2,4-二硝基苯肼。
- 乙酸乙酯。
- 盐酸溶液:1 mol/L、2 mol/L。
- 碳酸钠标准溶液:按GB/T 601中的规定配制和标定。

5.2.6.2 标准溶液制备

准确称取45.0 mg 丙酮酸,移入500 mL容量瓶中,用水稀释至刻度,混匀。取10.0 mL此溶液置于50 mL具塞烧瓶中,吸取20 mL 1 mol/L 盐酸加入烧瓶中,称量烧瓶,回流加热3 h,采取措施防止水蒸气损失。冷却至室温,并补充回流过程中所失去的水分。移取1.0 mL 2,4-二硝基苯肼的盐酸溶液(1:200,盐酸溶液为2 mol/L)于30 mL分液漏斗中,加入2.0 mL具塞烧瓶中经回流处理的溶液,混匀,置室温下5 min,用5 mL乙酸乙酯萃取,弃去水层,用5 mL碳酸钠标准溶液萃取乙酸乙酯中的脞,萃取三次,收集萃取液置于50 mL容量瓶中,用碳酸钠标准溶液稀释至刻度。

5.2.6.3 样品溶液制备

准确称取600.0 mg样品,移入100 mL容量瓶中,用水稀释至刻度,混匀。取10.0 mL此溶液置于50 mL具塞烧瓶中,接下来的操作步骤同5.2.6.2,即从“吸取20 mL 1 mol/L 盐酸加入烧瓶中”开始至“用碳酸钠标准溶液稀释至刻度”。

5.2.6.4 测定

在适宜的分光光度计上用1 cm比色皿,在约375 nm处的最大吸收峰下,以碳酸钠标准溶液为空白,测定各溶液的吸光度。样品溶液的吸光度应等于或高于标准溶液的吸光度。

5.2.7 铅

按GB/T 5009.12规定的方法测定。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按GB/T 4789.2规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按GB/T 4789.3规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按GB/T 4789.4规定的方法测定。

5.3.4 霉菌和酵母

按GB/T 4789.15规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 批次的确定

由生产单位的质量检验部门按照其相应的规则确定产品的批号,经最后混合且有均一性质量的产品为一批。

食品添加剂 黄原胶

1 范围

本标准规定了食品添加剂黄原胶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以甘兰黑腐病黄单胞菌(*Xanthomonas campestris*)为产生菌,以淀粉质为主要原料,经特定的生物发酵并经提纯、干燥、粉碎而成的黄原胶产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—1992, neq ISO 3696:1987)

中华人民共和国药典(2000年版 二部)

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局第75号令

食品添加剂卫生管理办法 卫生部[2002]第26号令

3 结构式

