

ICS 67.220.20  
X 41



# 中华人民共和国国家标准

GB 15044—2009  
代替 GB 15044—1994

GB 15044—2009

## 食品添加剂 卡拉胶

Food additive—Carrageenan

中华人民共和国  
国家标准  
食品添加剂 卡拉胶  
GB 15044—2009

\*

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](http://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  
2009年5月第一版 2009年5月第一次印刷

\*

书号: 155066·1-36994 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 15044—2009

2009-01-19 发布

2009-08-01 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

本标准的第3章技术要求为强制性的,其余为推荐性的。

本标准与食品法典委员会(CAC)卡拉胶(英文版)[JECFA第68届(2007年)]技术规格的一致性程度为非等效。

本标准代替GB 15044—1994《食品添加剂 卡拉胶》。

本标准与GB 15044—1994相比主要变化如下:

——对粘度、干燥失重、总灰分、铅、砷等指标进行了修订;

——增加了镉、汞、沙门氏菌和大肠菌群等要求。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会归口。

本标准主要起草单位:汕头市捷成食品添加剂有限公司、丹尼斯克(中国)股份有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人:李惠宜、黄林青、严苏民、柴秋儿、余楚芬。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 15044—1994。

4.3.4 总灰分

称取 1 g 经 105 °C 烘干至恒重的样品(准确至 0.000 2 g),然后按 GB/T 5009.4 规定的方法测定。

4.3.5 酸不溶灰分

4.3.5.1 试剂与溶液

盐酸溶液:体积分数为 10%。

4.3.5.2 分析步骤

将经 4.3.4 步骤得到的总灰分样品,置于 50 mL 烧杯中,缓缓加入 20 mL 10% 盐酸溶液,煮沸 5 min,用恒重的砂芯漏斗过滤,并用热水洗涤至无氯离子,然后置于 105 °C ± 2 °C 干燥箱中烘干至恒重。

4.3.5.3 结果计算

样品的酸不溶灰分质量分数按式(2)计算:

X<sub>2</sub> = (m<sub>3</sub> - m<sub>4</sub>) / m × 100 .....( 2 )

式中:

X<sub>2</sub>——样品的酸不溶灰分质量分数,%;

m<sub>3</sub>——漏斗加酸不溶灰分的质量,单位为克(g);

m<sub>4</sub>——漏斗的质量,单位为克(g);

m——样品的质量,单位为克(g)。

4.3.5.4 允许差

试验结果以两次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得超过算术平均值的 10%。

4.3.6 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

4.3.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

4.3.8 镉

按 GB/T 5009.15 规定的方法测定。

4.3.9 汞

按 GB/T 5009.17 规定的方法测定。

4.4 微生物检验

4.4.1 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定的方法测定。

4.4.2 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 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。

5.2 取样方法和取样量

在每批产品中随机抽取样品,每批按包装件数的 3% 抽取小样,每批不得少于三个包装,每个包装抽取样品不得少于 100 g,将抽取试样迅速混合均匀,分装入两个洁净、干燥的容器或包装袋中,注明生产厂、产品名称、批号、数量及取样日期,一份作检验,一份密封留存备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 出厂检验项目包括硫酸酯、粘度、干燥失重、总灰分、酸不溶灰分和大肠菌群。

食品添加剂 卡拉胶

1 范围

本标准规定了卡拉胶的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以红藻(Rhodophyceae)类植物为原料,经水或碱液等提取并加工而成的 K(Kappa)、I(Iota)、λ(Lambda)三种基本型号卡拉胶的混合物。商品卡拉胶可含有用于标准化目的的糖类,用于特殊胶化或稠化效果的盐类或干燥过程中带入的乳化剂。

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 602 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备(GB/T 602—2002,ISO 6353-1:1982,NEQ)

GB/T 603 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备(GB/T 603—2002,ISO 6353-1:1982,NEQ)

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 5009.3 食品中水分的测定

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

3 技术要求

3.1 感官要求

灰白色或淡黄色至棕黄色粉末,无异味。

3.2 理化指标

应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

Table with 2 columns: 项 目 (Item) and 指 标 (Indicator). Rows include: 硫酸酯(以 SO4^2- 计)/%, 粘度/Pa·s, 干燥失重/%, 总灰分/%, 酸不溶灰分/%.