

ICS 67.220.20  
B 41



GB 1976—2008

# 中华人民共和国国家标准

GB 1976—2008  
代替 GB 1976—1980

## 食品添加剂 褐藻酸钠

Food additive—Sodium alginate

中华人民共和国  
国家标准  
食品添加剂 褐藻酸钠  
GB 1976—2008

\*  
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 1 字数 19 千字  
2009 年 2 月第一版 2009 年 2 月第一次印刷

\*

书号：155066·1-35624 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 1976-2008

2008-12-03 发布

2009-06-01 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

本标准的第3章为强制性的，其余为推荐性的。

本标准代替 GB 1976—1980《食品添加剂 海藻酸钠》。

本标准与 GB 1976—1980相比，主要修改如下：

——将原标准名称“海藻酸钠”改为“褐藻酸钠”，与现有产品名称相统一；

——将“粘度”调整为产品规格；

——将原标准中的“透明度”改为“透光率”；

——“水不溶物”指标从原来的3.0%修改为0.6%；

——将“硫酸灰分”指标改为“灰分”，指标改为18%~27%；

——去除重金属指标；

——将相关的检验方法列入附录A中。

本标准的附录A、附录B、附录C、附录D、附录E、附录F为规范性附录。

本标准由中华人民共和国农业部提出。

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：中国水产科学研究院黄海水产研究所。

本标准主要起草人：王联珠、李晓川、翟毓秀、冷凯良、陈远惠、路世勇、刘天红。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 1976—1980。

**附录 E**  
(规范性附录)  
褐藻酸钠中水不溶物的测定

**E. 1 原理**

褐藻酸钠水溶液通过砂芯坩埚减压抽滤,将残留物洗净后干燥至恒重,以质量分数表示。

**E. 2 仪器设备****E. 2. 1 真空泵。**

**E. 2. 2 砂芯坩埚:**型号 P40 或 G3,滤板孔径  $30 \mu\text{m} \sim 50 \mu\text{m}$ 。

**E. 3 测定步骤**

称取试样约 0.5 g(称准至 0.000 2 g)于 500 mL 烧杯中,加蒸馏水至 200 mL,盖上表面皿,加热煮沸,保持微沸 1 h(加热时注意搅动)。趁热用已干燥恒重(前后两次质量之差不大于 0.000 2 g 为恒重,冷却操作时需严格保持冷却时间的统一)的砂芯坩埚减压过滤,并用热蒸馏水充分洗涤烧杯和砂芯坩埚,然后将砂芯坩埚于 105 °C ± 2 °C 烘箱内烘至恒重(前后两次质量之差不大于 0.000 3 g 为恒重)。

**E. 4 结果计算**

水不溶物按式(E. 1)计算:

$$X_3 = \frac{m_7 - m_8}{m_6} \times 100 \quad (\text{E. 1})$$

式中:

$X_3$ —试样中水不溶物含量,%;

$m_7$ —砂芯坩埚与水不溶物的质量,单位为克(g);

$m_8$ —砂芯坩埚的质量,单位为克(g);

$m_6$ —试样的质量,单位为克(g)。

**E. 5 重复性**

每个试样应取两个平行样进行测定,以其算术平均值为结果。

两个平行样结果绝对偏差不得超过 0.10,否则重新测定。

**食品添加剂 褐藻酸钠****1 范围**

本标准规定了食品添加剂褐藻酸钠(海藻酸钠)的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于从海带(*Laminaria*)、马尾藻(*Natans*)、巨藻(*Macrocystis*)、泡叶藻(*Ascophyllum*)等褐藻类植物中,经提取加工制成的、用作食品添加剂的褐藻酸钠(海藻酸钠)。

**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 5009.75 食品添加剂中铅的测定

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

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 要求****3. 1 产品规格**

产品规格见表 1。

**表 1 产品规格**

规 格	低 粘 度	中 粘 度	高 粘 度
粘度/(mPa · s)	<150	150~400	>400

**3. 2 理化指标**

理化指标的规定见表 2。

**表 2 理化指标**

项 目	指 标
色泽及性状	乳白色至浅黄色或浅黄褐色粉状或粒状
pH 值	6.0~8.0
水分/%	≤15.0
灰分(以干基计)/%	18~27
水不溶物/%	≤0.6
透光率/%	符合规定
铅(Pb)/(mg/kg)	≤4
砷(As)/(mg/kg)	≤2

**4 试验方法****4. 1 色泽**

将样品平摊于白瓷盘内,于光线充足、无异味的环境中用目视测定。