



中华人民共和国国家标准

GB 1886.254—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 刺梧桐胶

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 刺梧桐胶

1 范围

本标准适用于由刺苾婆(*Sterculia urens* Roxburgh)及其他苾婆属种植物,划破其树干、采取渗出的胶状分泌物,经干燥、粉碎而成的食品添加剂刺梧桐胶。

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	浅灰黄色至淡红褐色	取适量试样均匀置于白糖瓷盘内,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	颗粒状、片状或粉末	

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
干燥减量, $w/\%$	≤ 20	GB 5009.3 直接干燥法 ^a
灰分, $w/\%$	≤ 8.0	GB 5009.4
酸不溶灰分, $w/\%$	≤ 1.0	附录 A 中 A.3
酸不溶物, $w/\%$	≤ 3.0	GB 28403—2012 酸不溶物测定
淀粉或糊精	通过试验	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.12

^a 干燥温度和时间分别为 105 °C ± 2 °C 和 5 h。

2.3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	指标	检验方法 ^a
大肠埃希氏菌/(MPN/g)	< 3.0	GB 4789.38
沙门氏菌/25 g	不得检出	GB 4789.4

^a 在无菌条件下,称取 1.0 g 试样,溶解于 100 mL 磷酸盐缓冲液或生理盐水中,配制成 1:100 的稀释度溶液。

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本标准除另有规定外,所用试剂的纯度均为分析纯,所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,应按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备,试验用水应符合 GB/T 6682 中三级水的规定。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 溶解性

称取 2 g 试样,加入到 50 mL 水中,可形成颗粒状、坚硬的、略带乳白色的凝胶,对石蕊呈酸性,不溶于乙醇。

A.2.2 乙醇溶液中的溶胀

试样可溶胀于 60%乙醇溶液中。

A.2.3 颜色反应

称取 0.2 g 试样,加入到 20 mL 水中,煮沸至形成黏液。加入 5 mL 盐酸,混合液再煮沸 5 min。应呈现持久的红色或粉红色。

称取 0.5 g 试样,与 2 mL 5 mol/L 氢氧化钠溶液混合,缓缓加热,应呈现棕色。

A.2.4 沉淀试验

称取 1 g 试样,加入到 80 mL 水中,混合振摇 24 h,形成黏液。移取 4 mL 黏液,加入 0.5 mL 盐酸,煮沸,再加入 1 mL 5 mol/L 氢氧化钠溶液,过滤。在滤液中加入 3 mL 费林溶液,加热,应生成红色沉淀。

A.3 酸不溶灰分的测定

A.3.1 试剂和材料

盐酸溶液:1+9。

A.3.2 分析步骤

量取 25 mL 盐酸溶液,加入到测定总灰分时所得的灰分中,煮沸 5 min。用过滤坩埚或无灰分滤纸过滤,用热水洗涤滤渣数次,在 $675\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ 下灼烧至恒重。

A.3.3 结果计算

酸不溶灰分的质量分数 w_1 ,按式(A.1)计算:

$$w_1 = \frac{m_1}{m_0} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中：

m_1 ——灼烧后残渣的质量，单位为克(g)；

m_0 ——试样的质量，单位为克(g)。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。

A.4 淀粉或糊精的测定

A.4.1 试剂和材料

碘溶液：称取碘 14.0 g，溶于含有碘化钾 36.0 g 的 100 mL 水溶液中，加入 3 滴盐酸，加水稀释至 1 000 mL。

A.4.2 分析步骤

配制 10 mg/mL 的试样溶液。取适量试样溶液，煮沸后冷却，加入几滴碘溶液，无蓝色或红色出现，即为通过试验。
