

中华人民共和国国家标准

GB 1886.371—2023

食品安全国家标准

食品添加剂  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐

2023-09-06 发布

2024-03-06 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

## 食品添加剂 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐

### 1 范围

本标准适用于淀粉酶产色链霉菌(*Streptomyces diastatochromogenes*)经受控发酵,培养液经离子交换树脂吸附、盐酸洗脱并精制后得到的食品添加剂  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐。

### 2 化学名称、分子式和结构式

#### 2.1 化学名称

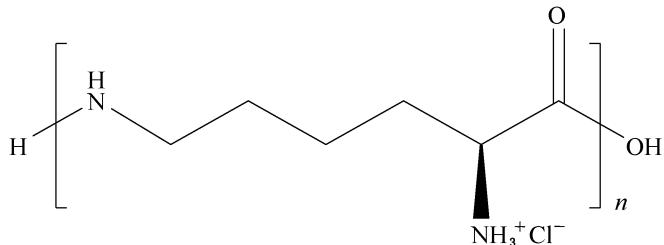
$\epsilon$ -聚 2,6-二氨基己酸盐酸盐。

#### 2.2 分子式



( $n=25\sim 35$ )

#### 2.3 结构式



### 3 技术要求

#### 3.1 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	淡黄色至白色	
状态	粉末,无正常视力可见外来异物	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽和状态,并嗅其气味
气味	无异味	

#### 3.2 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
ε-聚赖氨酸盐酸盐含量(以干基计), w/% ≥	95.0	附录 A 中 A.3
氯化物含量(以 Cl <sup>-</sup> 计, 干基), w/%	19.0~22.0	GB 5009.44—2016 第一法
干燥减量, w/% ≤	8.0	GB 5009.3—2016 第一法
pH(10 g/L 水溶液)	2.5~5.5	GB/T 9724—2007
灼烧残渣, w/% ≤	2.0	GB 5009.4—2016 第一法 <sup>a</sup>
铅(Pb)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
总砷(As)/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11

<sup>a</sup> 灼烧残渣测定时取样量为 1 g(精确至 0.000 1 g)。





### A.3.7 结果计算

$\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐含量的质量分数  $w$ (以干基计),按式(A.1)计算。

$$w = \frac{A_x \times c_s \times v}{A_s \times m \times (1 - W_1)} \times 100 \quad \text{.....( A.1 )}$$

式中:

$A_x$  ——试样溶液中  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐的峰面积;

$c_s$  ——标准溶液中  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐的浓度,单位为毫克每毫升(mg/mL);

$v$  ——试样溶液定容的体积,单位为毫升(mL);

$A_s$  ——标准溶液中  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐的峰面积;

$m$  ——试样的质量,单位为毫克(mg);

$w_1$  ——试样干燥减量的值,%;

试验结果以两次平行测定结果的算术平均值计。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 2%。

附录 B  
食品添加剂  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐典型液相色谱图

食品添加剂  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐典型液相色谱图见图 B.1。

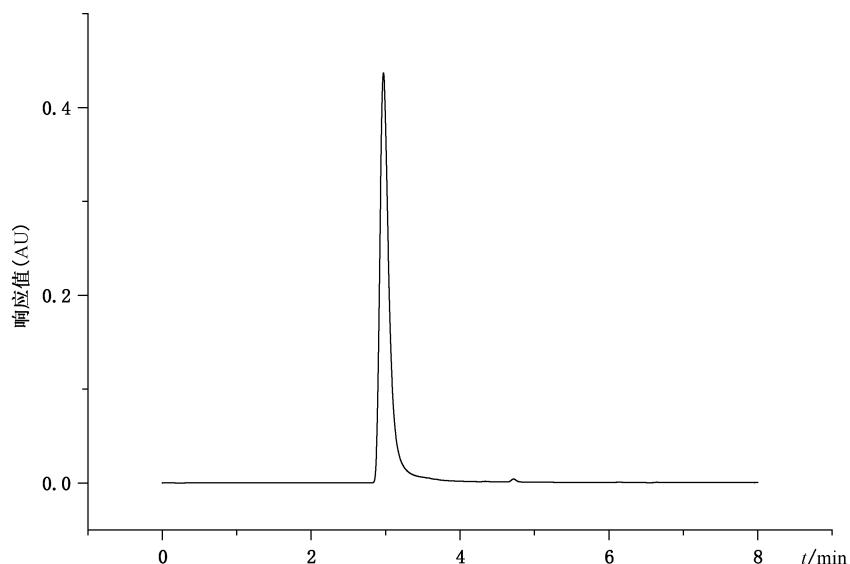


图 B.1 食品添加剂  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐典型液相色谱图