



中华人民共和国国家标准

GB 1886.175—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 亚麻籽胶(又名富兰克胶)

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 亚麻籽胶(又名富兰克胶)

1 范围

本标准适用于以亚麻 (*Linum usitatissimum* L.) 的种子或籽皮为原料,经提取、精制等工艺制成的食品添加剂亚麻籽胶(又名富兰克胶),主要成分为水溶性多糖。

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	类白至棕红或土黄色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	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	
黏度/(mPa·s)	≥	6 000	附录 A 中 A.3
干燥减量,w/%	≤	12.0	GB 5009.3
灰分,w/%	≤	12.0	GB 5009.4
淀粉		通过试验	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	≤	1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
注:商品化的亚麻籽胶产品应以符合本标准的亚麻籽胶为原料,可添加用于标准化目的的糖类和(或)盐类。			

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本标准所用试剂和水在未注明其他要求时,均指分析纯试剂和 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品在未注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603 的规定制备。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

称取试样 1 g,置于 100 mL 冷水中,搅拌分散后,加热溶解,冷却后成为半透明、均一的黏弹性胶液,加入与胶液体积等量的 95%乙醇,搅拌,应产生白色絮状沉淀。

A.3 黏度的测定

A.3.1 仪器和设备

NDJ-1 型旋转黏度计或同等测定效果的旋转黏度计。

A.3.2 分析步骤

称取试样约 3 g(精确至 0.001 g),分散于 300 mL 水中,搅拌溶胀约 1 h 后,边加热边搅拌至沸腾溶解,用煮沸的水补足蒸发的水量,搅匀,转入高型烧杯中,盖上表面皿在 $20\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 1\text{ }^{\circ}\text{C}$ 放置 6 h~8 h,刮去表面的泡沫,立即选择 3 号转子在 6 r/min 下记录其 0.5 min~1 min 内的黏度值。当黏度大于 15 000 mPa·s 时可选择 4 号转子在 12 r/min 于相同条件下测定。

A.4 淀粉的测定

A.4.1 试剂和材料

碘试剂:称取碘 14 g,置于含有 36 g 碘化钾的 100 mL 水溶液中,加入 3 滴盐酸,用水溶解定容至 1 000 mL。

A.4.2 分析步骤

称取试样 0.1 g,置于盛有 100 mL 水的烧杯中,充分溶解约 5 min 后,加入碘试剂,搅拌,不应有蓝色出现即为通过试验。