



# 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	
状态	粉末	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

#### 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 ℃±1 ℃ 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。