



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.106—2015

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 罗望子多糖胶

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 罗望子多糖胶

### 1 范围

本标准适用于以豆科类罗望子属(*Tamarindus indica* L.)的种子胚乳部分为主要原料,经分散、沉降、加热、降温结晶、离心、干燥、粉碎等主要工艺加工制成的食品添加剂罗望子多糖胶。

### 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	白色至淡褐色	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
状态	粉末	
气味	几乎没有气味或略为有一点特殊的气味	

#### 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, <i>w</i> /%	≤ 14.0	GB 5009.3
灼烧残渣, <i>w</i> /%	≤ 5.0	GB 5009.4
蛋白质, <i>w</i> /%	≤ 3.0	GB 5009.5
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 20.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.12

#### 2.3 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	限 量	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	10 000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	3.0	GB 4789.3

