

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

[REDACTED]

[REDACTED]

8

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

食品添加剂 黄原胶

1 范围

本标准规定了食品添加剂黄原胶的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以甘兰黑腐病黄单胞菌(*Xanthomonas campestris*)为产生菌,以淀粉质为主要原料,经特定的生物发酵并经提纯、干燥、粉碎而成的黄原胶产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.15 食品卫生微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 5009.4 食品中灰分的测定

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

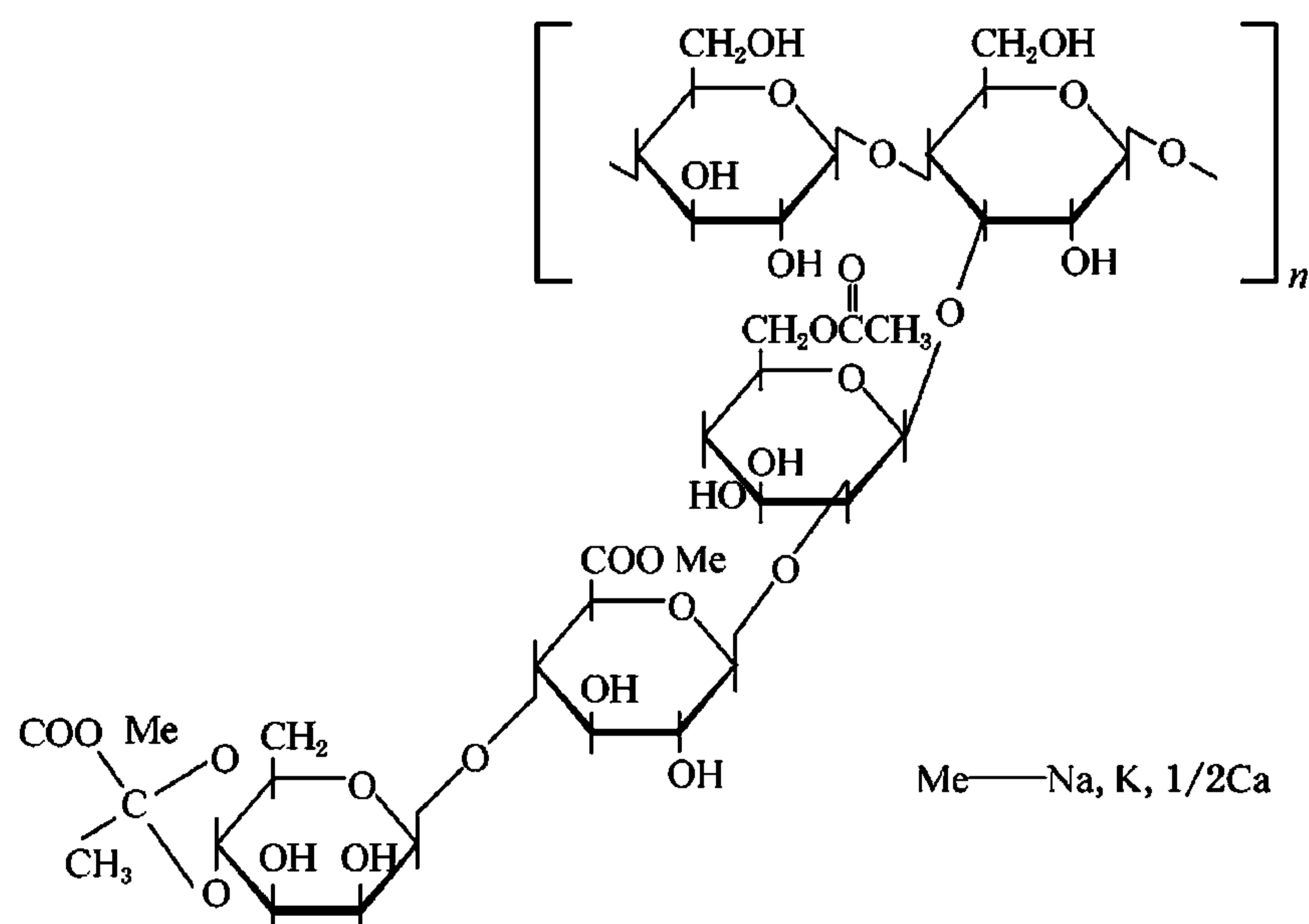
GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—1992, neq ISO 3696:1987)

中华人民共和国药典(2000年版 二部)

定量包装商品计量监督管理办法 国家质量监督检验检疫总局第75号令

食品添加剂卫生管理办法 卫生部[2002]第26号令

3 结构式



4 技术要求

4.1 外观

类白色或浅米黄色粉末。

4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标
-----	-----

[REDACTED]

c) 測定温度: 21°C ~ 25°C

[REDACTED]

5.2.4 灰分

