



中华人民共和国国家标准

GB 1976—80

食品添加剂 海藻酸钠

Food additive—Sodium alga acid

1980-01-01 发布

1980-10-01 实施

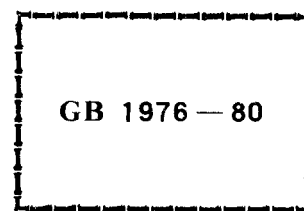
国家标准总局 发布

中华人民共和国

国家标准

食品添加剂

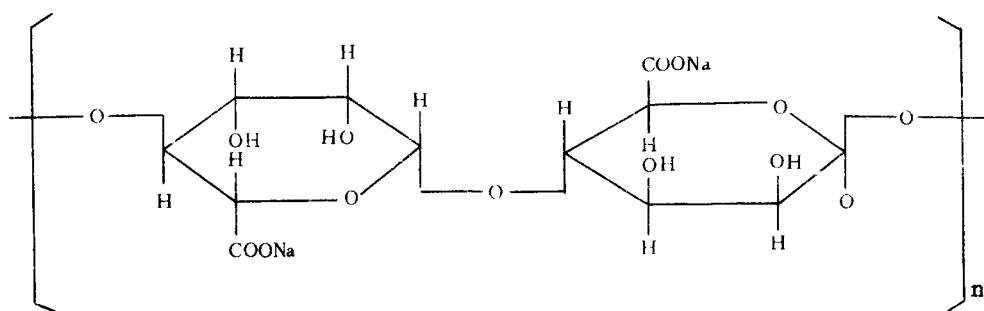
海藻酸钠



本标准适用于从褐藻类植物——海带中加碱提取，经加工精制而成的一种多糖类碳水化合物，其主要成分为海藻酸钠，可加于食品中，用作增稠剂等。

示性式： $(C_6H_7O_6Na)_n$

结构式：



分子量：

结构单位：理论值198.11，平均真实值222.00。

大分子：32,000—250,000

一、技术要求

1. 外观：白色或淡黄色粉末。
2. 海藻酸钠应符合下列要求：

指 标 名 称	指 标
pH值	6.0~8.0
水不溶物(以干基计)，%	≤ 3.0
透明度	合乎规定
粘度，厘泊	≥ 150
干燥失重，%	≤ 15
硫酸灰分，%	30~37
重金属(以Pb计)，%	≤ 0.004
铅(Pb)，%	≤ 0.0004
砷(As)，%	≤ 0.0002

本品生产时不得加入甲醛等有害防腐剂及可提高粘度的其他物品。

国家标准总局 发布
中华人民共和国卫生部 提出
国家水产总局

1980年10月1日 实施
旅大市卫生防疫站 起草
旅大水产化工厂