



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.239—2016

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂

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

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
食 品 添 加 剂 琼 脂  
GB 1886.239—2016

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年6月第一版

\*

书号: 155066·1-53576

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准代替 GB 1975—2010《食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂(琼胶)》。

本标准与 GB 1975—2010 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 琼脂”;
- 修改了鉴别试验;
- 增加了明胶试验项目;
- 删除了凝胶强度项目;
- 删除了产品规格;
- 修改了铅指标。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 琼脂

### 1 范围

本标准适用于以石花菜(*Gelidium*)、江蓠(*Gracilaria*)、紫菜(*Pyropia*)及其他红藻类为原料,经浸出、脱水干燥等工艺加工制得食品添加剂琼脂。

### 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	类白色或淡黄色	取试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光下,观其色泽和性状,嗅其气味。当怀疑试样有异味时,可取少量试样置于密闭的锥形瓶中并浸泡于 60℃~70℃水浴,5 min 后打开杯盖,同时立刻嗅闻杯口处上方区域
状态	均匀粉状或条状	
气味	具有本产品固有气味,无异味,无刺激性气味	

#### 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
水分, w/%	≤ 22.0	GB 5009.3 <sup>a</sup>
灰分, w/%	≤ 5.0	GB 5009.4 <sup>b</sup>
水不溶物, w/%	≤ 1.0	附录 A 中 A.3
淀粉试验	通过试验	附录 A 中 A.4
明胶试验	通过试验	附录 A 中 A.5
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.75
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.76
<sup>a</sup> 称取试样 1 g~2 g。 <sup>b</sup> 称取试样 1 g。		