



中华人民共和国国家标准

GB 1886.212—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 酪蛋白酸钠(又名酪氨酸钠)

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 酪蛋白酸钠(又名酪朊酸钠)

1 范围

本标准适用于以鲜乳脱脂、经酸点制的凝乳或由干酪素制品为原料,经氢氧化钠或碳酸钠处理、干燥制成的食品添加剂酪蛋白酸钠。

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	乳白色或淡黄色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽、状态和杂质,并嗅其气味
状态	粉末或颗粒状	
气味	无嗅、无味或有轻微乳香气味	
杂质	无可见外来异物	

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
蛋白质(以干基计),w/%	≥ 88.0	GB 5009.5 凯氏定氮法 ^a
脂肪,w/%	≤ 2.0	GB 5009.6
灰分,w/%	≤ 6.0	GB 5009.4 ^b
水分,w/%	≤ 6.0	GB 5009.3 直接干燥法 ^c
pH	6.0~7.5	附录 A 中 A.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 1.0	GB 5009.12

^a 凯氏定氮测得的总氮含量乘以 6.38(N×6.38)。

^b 灼烧温度和时间(825 °C±25 °C,6 h)。

^c 干燥温度和时间(102 °C,3.5 h~4 h)。

2.3 微生物限量

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目		指标	检验方法
菌落总数/(CFU/g)	≤	10 000	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	≤	10	GB 4789.3 平板计数法

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本标准所用试剂和水,在没有注明其他要求时,均指分析纯的试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水。试验方法中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,在没有注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602 和 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

A.2.1 溶解性

缓慢分散于水,稍有浑浊,可溶于沸水,不溶于乙醇。

A.2.2 灼烧试验

取试样 0.1 g 灼烧时冒烟,并发出特异的臭气,所余残渣溶于水,对石蕊试纸呈碱性。

A.2.3 双缩脲反应

取试样 0.1 g 溶于 10 mL 1 mol/L 氢氧化钠溶液中,加 1 滴 6.2% 硫酸铜溶液,摇匀,产生蓝色沉淀,液体呈紫罗兰色。

A.2.4 等电点沉淀

取试样 0.1 g 溶于 10 mL 1 mol/L 氢氧化钠溶液中,加乙酸使成弱酸性,产生白色絮状沉淀。

A.2.5 颜色反应

取试样 0.1 g 加水 5 mL,摇匀,加 10 滴 68.5% 硝酸汞溶液和 1 滴 10% 亚硝酸钠溶液,在水浴中加热 3 min,膨润后在试样表面呈现红棕色。

A.3 pH 的测定

将试样配成 2% 水溶液,在温度约 20 °C 下,用酸度计测定。