中华人民共和国国家标准

GB ××××—201×

食品安全国家标准

食品添加剂 甲壳素

（征求意见稿）

201×-××-××发布　　201×-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局　发布

食品安全国家标准
食品添加剂 甲壳素

1 范围

本标准适用于以虾壳、蟹壳、鲎壳、鱿鱼骨、乌鱼骨等为主要原料，经脱钙、脱蛋白等工艺加工制得的食品添加剂甲壳素。

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	白色至浅黄色或浅红色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘内，在自然光线下观察其色泽和组织状态，嗅其气味。
状态	片状或粉末状	
气味	具有本身固有特征气味、无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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/% ≤	10.0	GB 5009.3 第一法 直接干燥法
pH（10g/L 水溶液）	6.5~8.5	GB/T 9724[a]
总灰分，w/% ≤	1.0	GB 5009.4
铅（Pb）/(mg/kg) ≤	2.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计）/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.11
镉/(mg/kg) ≤	1.0	GB 5009.15
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	10	GB 5009.74
[a] 磁力搅拌 1h		

2.3 微生物指标

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
大肠菌群/(CFU/g) ≤	10	GB 4789.3

附　录　A

检验方法

A.1　一般规定

本标准除另有规定外，所用试剂的纯度应在分析纯以上，所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品，应按GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603的规定制备，实验用水应符合GB/T 6682中三级水的规定。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　试剂和材料

A.2.1.1　1 %醋酸溶液：量取1.0 mL醋酸，用水定容至100 mL。

A.2.1.2　浓硫酸：分析纯。

A.2.1.3　浓盐酸：分析纯。

A.2.1.4　0.2 %蒽酮硫酸溶液：称取0.2 g蒽酮，溶于100 mL浓H_2SO_4中，现配现用。

A.2.1.5　氢氧化钠溶液：1 mol/L。

A.2.1.6　柠檬酸溶液：0.1 mol/L。

A.2.1.7　柠檬酸三钠溶液：0.1 mol/L。

A.2.1.8　柠檬酸-柠檬酸三钠缓冲液（pH 5.0）：分别量取16.4 mL柠檬酸溶液（0.1 mol/L）与23.6 mL柠檬酸三钠溶液（0.1 mol/L），混匀。若溶液pH发生偏差，需调至pH5.0。

A.2.1.9　乙二醇单甲醚：分析纯。

A.2.1.10　茚三酮溶液：称取1.00 g茚三酮（精确至0.01 g），加入25 mL乙二醇单甲醚和25 mL柠檬酸-柠檬酸三钠缓冲液，混匀。

A.2.2　鉴别方法

A.2.2.1　称取1.0 g试样（精确至0.01 g），加入200 mL水，混合，试样应不溶解。

A.2.2.2　称取1.0 g试样（精确至0.01 g），加入200 mL醋酸溶液（1 %），混合后，试样应不溶解。

A.2.2.3　称取0.2 g试样（精确至0.01 g），加入5 mL蒽酮硫酸溶液（0.2 %）和1 mL水，水浴加热，试样应呈蓝色至绿色。

A.2.2.4　称取1.0 g试样（精确至0.01 g），加入10 mL浓盐酸，置于90 ℃～100 ℃水浴（或烘箱）中放置4 h，过滤，滤液用氢氧化钠溶液中和，作为试样溶液。吸取1 mL试样溶液，加入1 mL茚三酮溶液，加热，溶液应呈现紫红色。