



中华人民共和国国家标准

GB 1886.387—2025

食品安全国家标准 食品添加剂 橡子壳棕

2025-09-02 发布

2026-03-02 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 橡子壳棕

1 范围

本标准适用于以橡子壳为原料,经纯水或碱水提取、分离、浓缩、干燥等工艺制得的食物添加剂橡子壳棕。

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	棕色至深棕色	取适量试样,置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态,嗅其气味
状态	粉末	
气味	具有橡子壳特征性气味,无异味	

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
色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (500 nm)	\geq 10	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	\leq 10.0	GB 5009.3 直接干燥法
灰分, $w/\%$	\leq 15.0	GB 5009.4
pH	7.0~9.0	附录 A 中 A.4
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 3.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11

注:商品化的橡子壳棕产品应以符合本标准的橡子壳棕为原料,可添加符合相应标准和/或有关规定的食品原料和(或)符合食品安全国家标准的食物添加剂辛烯基琥珀酸淀粉钠、单、双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油蓖麻醇酸酯(PGPR)、磷脂、吐温类、司盘类、甘油、茶多酚、茶多酚棕榈酸酯、抗坏血酸、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、抗坏血酸棕榈酸酯、迷迭香提取物、维生素 E、D-异抗坏血酸及其钠盐以及酸度调节剂,其色价指标符合声称值,形态可以是粉末、液体或膏体,其余指标应符合本标准规定。