

法規名稱：食品原料阿拉伯樹膠規格標準

修正日期：民國 105 年 04 月 29 日

## 第 1 條

本標準依食品安全衛生管理法第十七條規定訂定之。

## 第 2 條

食品用阿拉伯樹膠 (Gum arabic; Acacia gum) 應符合以下規格：

- 一、定義：阿拉伯樹膠是來自 *Acacia senegal* (L.) Willdenow 或 *Acacia* 屬 (family Leguminosae) 相關品種植物之莖或枝所取得的乾燥滲出物。含有高分子量多醣和其鈣、鎂、鉀鹽，水解後可產生阿拉伯糖 (Arabinose)、半乳糖 (Galactose)、鼠李糖 (Rhamnose) 和葡萄糖醛酸 (Glucuronic acid)。
- 二、描述及鑑定：本品未磨碎前呈白色至橙褐色大小不一之淚滴狀橢圓物或角狀碎片。商業化之阿拉伯樹膠可為白色至乳黃色之薄片、顆粒、粉末、滾筒乾燥或噴霧乾燥物之型式。本品1克溶於2毫升水中所形成之溶液具良好流動性，對石蕊試紙呈酸性反應，且不溶於乙醇。
- 三、純度：
  1. 乾燥減重：粒狀樣品 15 %以下 (105 °C，5 小時)，噴霧乾燥物10%以下 (105 °C，4 小時)。
  2. 總灰分：4 %以下。
  3. 灰分 (酸不溶)：0.5 %以下。
  4. 酸不溶性物質：1 %以下。
  5. 澱粉或糊精試驗：樣品與水 1 比 50 之水溶液經煮沸冷卻後，加入幾滴碘液，沒有偏藍色或偏紅色情形。
  6. 單寧酸膠試驗：樣品與水 1 比 50 之水溶液取 10 毫升，加入0.1毫升的氯化鐵試液，沒有黑色或黑色沉澱形成。
  7. 微生物：
    - (1) 沙門氏菌：陰性
    - (2) 大腸桿菌：陰性
  8. 砷：3 mg/kg 以下。
  9. 鉛：2 mg/kg 以下。
  10. 汞：1 mg/kg 以下。
  11. 鎘：1 mg/kg 以下。

## 第 3 條

本標準自發布日施行。