

< 일 러 두 기 >

- 법령명 : 식품 원료 아라비아검 규격 표준
- 제정일 : 1986년 11월 21일
- 최종개정일 : 2016년 4월 29일
- 출처 : 대만 전국법규DB (방문일 : 2022년 1월 25일)

식품 원료 아라비아검 규격 표준

개정일: 2016년 4월 29일

제1조

본 표준은 식품 안전 위생 관리법 제17조 규정에 의거하여 제정한다.

제2조

식품용 아라비아검(Gum arabic; Acacia gum)은 하기 규격에 부합해야 한다:

1. 정의: 아라비아검은 *Acacia senegal*(L.) Willdenow 혹은 *Acacia*속(family Leguminosae) 품종 식물의 줄기 혹은 가지에서 얻은 건조 침출물에서 유래한다. 고분자 다당을 함유하고 칼슘, 마그네슘, 칼리암염을 가수분해한 후 아라비노스(Arabinose), 갈락토오스(Galactose), 람노스(Rhamnose), 글루쿠론산(Glucuronic acid)을 발생시킨다.
2. 설명 및 감정: 본 제품은 분쇄 전 흰색에서 등갈색을 띠고 다양한 크기의 눈물 모양 타원형 혹은 각진 모양의 조각이다. 상업화된 아라비아검은 백색에서 담황색의 박편, 과립, 분말, 실린더 건조 혹은 분무 건조 물질 형태이다. 본 제품 1g을 물 2mL에 용해한 용액은 유동성이 좋고 리트머스 시험지에서 산성 반응을 보이며 에탄올에 용해되지 않는다.
3. 순도:
 - 1) 건중량: 입상 샘플 15% 이하(105°C에서 5시간), 분무 건조물질 10% 이하(105°C에서 4시간).
 - 2) 총회분: 4% 이하
 - 3) 회분(산불용): 0.5% 이하
 - 4) 산불용성 물질: 1% 이하
 - 5) 전분 또는 텍스트린 시험: 샘플과 물이 1:50인 수용액을 끓인 후 식혀 요오드 용액 몇 방울을 첨가했을 때 파란색이나 붉은색을 띠지 않는다.
 - 6) 타닌산 시험: 샘플과 물이 1:50인 수용액 10mL에 0.1mL의 염화제이철 시약을 넣었을 때 검은색 혹은 검은색 침전물이 생기지 않는다.
 - 7) 미생물:

- (1) 살모넬라균: 음성
- (2) 대장균: 음성
- 8) 비소: 3mg/kg 이하
- 9) 납: 2mg/kg 이하
- 10) 수은: 1mg/kg 이하
- 11) 카드뮴: 1mg/kg 이하

제3조

본 표준은 공포일로부터 시행한다.