

## 瓜尔胶粉技术规格（制香级）

### 物理指标

产品型号	粘度（冷）	pH (FCC-V)	粒径分布	
	2 小时后 (cps)		留存 ASTM 100 目 (150 微米)	通过 ASTM 200 目 (75 微米)
THX/1500	1,500 - 2,000 转子 4	5.4-7.0	< 5%	> 70%
THV/2500	2,500 - 3,000 转子 4		< 5%	> 70%

备注：粘度测量条件：**25** 摄氏度、**1%**水溶液、布氏粘度计（Brookfield RV type viscometer）、转速 **20** ASTM 100 等同于 **150** 微米筛网；**ASTM 200** 等同于 **75** 微米筛网。

### 化学成分

检测成分	含量范围	检验方法
Loss on Drying 干失量	< 15.00%	FCC-V/FAO
Acid-Insoluble Matter 酸不溶物	< 7.00%	FCC-V/FAO
Protein 蛋白质	< 10.00%	FCC-V/FAO
Ash 灰分	< 2.00%	FCC-V/FAO
Galactomannans 半乳甘露聚糖	> 80.00%	FCC-V/FAO
Starch (passes test)淀粉	检不出	FCC-V/FAO

#### 包装、储存和搬运条件

产品包装有 50 磅或者 25 公斤多层纸袋（带 PE 内衬的阀口和开口袋）、或者吨袋（FIBC）；储存条件：干燥避免阳光；小心搬运避免破袋。

上述产品符合如下纯度标准：

Food Chemical Codex 美国食品化学法典

FAO/WHO 联合国食品和农业组织/世界卫生组织规范

EU Directive 欧洲法典

