



中华人民共和国国家标准

GB 1886.268—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 罗汉果酊

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 罗汉果酌

1 范围

本标准适用于以食用酒精为溶剂,经浸提罗汉果[*Siraitia grosvenorii* (Swingle) C.Jeffrey]制得的食品添加剂罗汉果酌。

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	深棕色至棕褐色	
状态	液体或黏稠液体	将试样置于比色管内,用目测法观察
香气	罗汉果特征香气	GB/T 14454.2

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
相对密度(25 °C/25 °C)	$D_{标} \pm 0.010$	GB/T 11540
罗汉果甜苷 V 含量, $w/\%$	≥ 0.2	附录 A
甲醇(以体积分数计)/%	≤ 0.015	GB/T 7917.4
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10	GB 5009.74
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76

附录 A

罗汉果甜苷 V 含量的测定

A.1 试剂和材料

- A.1.1 乙腈:色谱纯。
- A.1.2 甲醇:色谱纯。
- A.1.3 水:GB/T 6682 规定的一级水。
- A.1.4 罗汉果甜苷 V 对照品:纯度至少为 98%。

A.2 仪器和设备

高效液相色谱仪:按 GB/T 27579—2011 中第 5 章的规定,配备紫外检测器或其他等效的检测器。

A.3 参考色谱条件

- A.3.1 色谱柱: C_{18} 液相色谱柱,长 250 mm,内径 4.6 mm;或其他等效的色谱柱。
- A.3.2 流动相:乙腈溶液:23+77。
- A.3.3 柱温:室温。
- A.3.4 泵:等度泵。
- A.3.5 流速:1.0 mL/min。
- A.3.6 进样量:20 μ L。
- A.3.7 检测波长:203 nm。

A.4 分析步骤

A.4.1 对照品溶液的制备

准确称取 0.02 g 罗汉果甜苷 V 对照品,精确至 0.000 1 g,用流动相溶解,移入 100 mL 容量瓶中,加流动相定容到 100 mL。所得溶液用 0.45 μ m 滤膜过滤,滤液备用。

A.4.2 试样溶液的制备

准确称取 2 g 试样,精确至 0.000 1 g,用流动相溶解,移入 100 mL 容量瓶中,加流动相定容到 100 mL。所得溶液用 0.45 μ m 滤膜过滤,滤液备用。

A.4.3 测定

在 A.3 参考色谱条件下,分别对对照品溶液和试样溶液进行测定,记录其主峰面积。

A.5 结果计算

罗汉果甜苷 V 含量的质量分数 w_1 ,按式(A.1)计算:

式中：

A_1 ——试样溶液色谱图中主峰的峰面积值；

m_2 ——对照品的质量,单位为克(g);

100——稀释倍数；

A_2 ——对照品溶液色谱图中主峰的峰面积值；

m_1 ——试样的质量,单位为克(g)。