



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.66—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 红曲黄色素

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 红曲黄色素

### 1 范围

本标准适用于以红曲米为原料,经碱液洗脱,分离制得红曲红(或直接以红曲红为原料),经硫化物磺化、干燥制成的食品添加剂红曲黄色素。

### 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	橙红色至黄褐色	
状态	粉末	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

#### 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 $E_{1\text{ cm}}^{1\%}(476 \pm 10)\text{ nm}$	≥ 100	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	≤ 6.0	GB 5009.3 直接干燥法
灼烧残渣, $w/\%$	≤ 10.0	GB 5009.4
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11
桔青霉素/(mg/kg)	≤ 1.0	GB/T 5009.222
注: 商品化的红曲黄产品应以符合本标准的红曲黄为原料,可添加糊精等食品辅料制成,其色价符合标识值。		

## 附录 A 检验方法

## A.1 一般规定

本标准除另有规定外,所用试剂的纯度应在分析纯以上,所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、制剂及制品,应按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定制备,试验用水应符合 GB/T 6682 中三级水的规定。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时,均指水溶液。

## A.2 鉴别试验

### A.2.1 溶解性

易溶于水。

### A.2.2 最大吸收波长

称取 0.01 g 试样, 溶于 100 mL 水中, 用分光光度计检测, 此溶液在波长  $476 \text{ nm} \pm 10 \text{ nm}$  范围内有最大吸收峰。

### A.3 色价 $E_{\text{cm}}^{1\%}(476 \pm 10)\text{nm}$ 的测定

### A.3.1 仪器和设备

分光光度计。

### A.3.2 分析步骤

称取试样约 0.05 g~0.1 g, 精确至 0.000 2 g, 用水溶解, 定容至 1 000 mL, 摆匀。取此试样液置于 1 cm 比色皿中, 以水为空白对照, 用分光光度计于波长  $476 \text{ nm} \pm 10 \text{ nm}$  的最大吸收波长处测定其吸光度(吸光度应控制在 0.3~0.7 之间, 否则应调整试样液浓度, 再重新测定吸光度)。

### A.3.3 结果计算

色价以被测试样液浓度为 1%、用 1 cm 比色皿、在 476 nm±10 nm 波长处测得的吸光度  $E_{1\text{cm}}^{1\%}$  (476±10)nm 计,按式(A.1)计算:

式中：

A —— 实测试样液的吸光度；

$c$  ——被测试样液的浓度,单位为克每毫升(g/mL);

100 —— 浓度换算系数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值与算术平均值的比值不大于 2%。

