



中华人民共和国国家标准

GB 1886.113—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 菊花黄浸膏

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 菊花黄浸膏

1 范围

本标准适用于以菊科植物大金鸡菊(*Coreopsis lanceolate* L.)的花序为原料,经提取精制而得
的食品添加剂菊花黄浸膏。

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	棕褐色	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和状态,加入适量水稀释后闻其气味
状态	黏稠状液体	
气味	稀释后具有菊花清香味	

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
吸光度 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 400 nm	\geq 11.0	附录 A 中 A.2
固形物, $w/\%$	\geq 45	附录 A 中 A.3
灰分, $w/\%$	\leq 10.0	附录 A 中 A.4
砷(As)/(mg/kg)	\leq 0.5	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 1.0	GB 5009.75

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本标准所用试剂和水,在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂和符合 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用标准溶液、杂质标准溶液、制剂及制品,在没有注明其他要求时,均按 GB/T 601、GB/T 602 和 GB/T 603 的规定配制。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 吸光度的测定

A.2.1 仪器和设备

分光光度计。

A.2.2 分析步骤

称取试样 1 g(精确至 0.000 2 g),用蒸馏水溶解并定容至 100 mL,摇匀,过滤。用移液管吸取 10 mL 滤液于 100 mL 容量瓶中,用蒸馏水稀释至刻度。取出稀释液置于 1 cm 比色杯中,用分光光度计于 400 nm 波长处,以蒸馏水作参比液,测定其吸光度。

A.2.3 结果计算

吸光度值 $E_{1\text{cm}}^{1\%400\text{nm}}$,按式(A.1)计算:

$$E_{1\text{cm}}^{1\%400\text{nm}} = \frac{A \times f}{m_1} \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

A ——实测试样的吸光度;

f ——稀释倍数;

m_1 ——试样的质量(以干物计算),单位为克(g)。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。

A.3 固形物的测定

A.3.1 分析步骤

准确称取试样 2 g(精确至 0.000 2 g),放入已恒重的称量瓶中,置于 105 °C ± 1 °C 烘箱内,烘至恒重。

A.3.2 结果计算

固形物的质量分数 ω ,按式(A.2)计算:

$$\omega = \left(1 - \frac{m_2 - m_3}{m_4}\right) \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.2)$$

式中:

m_2 ——称量瓶加试样的质量,单位为克(g);

m_3 ——烘后称量瓶加试样的质量,单位为克(g);

m_4 ——试样的质量,单位为克(g)。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。

A.4 灰分的测定

A.4.1 仪器和设备

A.4.1.1 瓷坩埚。

A.4.1.2 高温炉。

A.4.2 分析步骤

精确称量试样约 3 g(精确至 0.000 2 g),置于已恒重的瓷坩埚中,先低温炭化,再移入 700 °C~800 °C 高温炉中,灼烧至恒重。

A.4.3 结果计算

试样中的灰分的质量分数 w_1 ,按式(A.3)计算:

$$w_1 = \frac{m_5 - m_6}{m_7} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(A.3)$$

式中:

m_5 ——坩埚加残渣的质量,单位为克(g);

m_6 ——坩埚的质量,单位为克(g);

m_7 ——试样的质量,单位为克(g)。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。