



中华人民共和国国家标准

GB 1886.323—2021

食品安全国家标准 食品添加剂 花生衣红

2021-02-22 发布

2021-08-22 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 花生衣红

1 范围

本标准适用于以花生红衣为原料,经水提取、纯化、干燥、精制等工艺制得食品添加剂花生衣红。

2 技术要求

2.1 原料要求

应符合 GB/T 1532 的要求。

2.2 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	浅褐色至深褐色	将适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态,嗅其气味
状态	粉末,无可见杂质	
气味	具有花生衣红特有的气味,无异常气味	

2.3 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 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(500\pm 5)\text{nm}$	\geq	5.0	附录 A 中 A.3
灰分, $w/\%$	\leq	5.0	GB 5009.4 第一法
干燥减量, $w/\%$	\leq	5.0	GB 5009.3 直接干燥法
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq	1.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
砷(As)/(mg/kg)	\leq	1.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11

附录 A 检验方法

A.1 一般规定

本标准所用的试剂和水,在没有注明其他要求时,均指分析纯试剂和 GB/T 6682 中规定的三级水。试验中所用标准滴定溶液、杂质测定用标准溶液、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 的规定制备。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

易溶于热水、稀乙醇和碱液,不溶于乙醚、丙酮、三氯甲烷等非极性溶剂。

A.2.2 最大吸收波长

称取 0.1 g 试样,溶于 100 mL 氢氧化钠溶液(0.01 mol/L)中,用分光光度计检测,在波长 500 nm ± 5 nm 范围内有最大吸收峰。

A.3 色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(500 \pm 5)\text{nm}$ 的测定

A.3.1 试剂和材料

氢氧化钠溶液:0.01 mol/L。

A.3.2 仪器和设备

分光光度计。

A.3.3 分析步骤

称取 0.1 g 试样,精确至 0.000 2 g,加入适量氢氧化钠溶液溶解,转移至 100 mL 容量瓶中,定容至刻度,摇匀,用分光光度计在 500 nm ± 5 nm 范围内的最大吸收波长处测定吸光度,空白对照为氢氧化钠溶液。吸光度应控制在 0.2~0.8 之间,否则应调整试样液浓度,再重新测定吸光度。

A.3.4 结果计算

色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(500 \pm 5)\text{nm}$ 按式(A.1)计算。

$$E_{1\text{cm}}^{1\%}(500 \pm 5)\text{nm} = \frac{A}{c \times 100} \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

A —— 实测试样液的吸光度;

c —— 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不大于算术平均值的 5%。
