

ICS 67.220.20
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 9993—2005
代替 GB 9993—1988

GB 9993—2005

食品添加剂 高粱红

Food additive—Sorghum pigment

中华人民共和国
国家标准
食品添加剂 高粱红
GB 9993—2005

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzcb.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 11 千字
2005年10月第一版 2005年10月第一次印刷

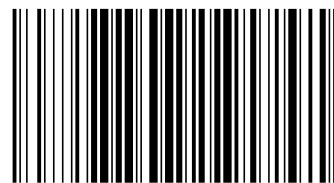
*

书号: 155066·1-26238 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 9993—2005

2005-06-30 发布

2005-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准的第4章技术要求为强制性。

本标准代替 GB 9993—1988《食品添加剂 高粱红》。

本标准与 GB 9993—1988 相比主要变化如下：

——色价的指标调整为 ≥ 25 ；

——pH 调整为 7.5 ± 0.5 ；

——干燥失重的指标调整为 $\leq 7\%$ 。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所归口。

本标准起草单位：天津师范大学生物系、天津金狮天然食品添加剂有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：阎炳宗、王春利、孙英汉、李建中、李晓斌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 9993—1988。

5.2.5 结果的允许差

两次平行测定结果之差不大于2%，取其算术平均值为测定结果(精确至小数点后一位)。

5.3 pH

称取高粱红色素试样1.0 g,用重蒸水溶解后,置于100 mL容量瓶中,用重蒸水定容,用酸度计测定pH。

5.4 干燥失重

5.4.1 原理

在规定温度下,将试样烘干至恒量,然后测定试样减少的质量。

5.4.2 仪器设备

称量瓶,直径5 cm,高3 cm。

5.4.3 分析步骤

称取试样2 g(精确至0.000 2 g),置于已在105℃±2℃烘至恒量的称量瓶中,放入105℃±2℃烘箱中,烘至恒量。

5.4.4 结果计算

用质量百分数表示的干燥失重(X_1)按式(4)计算。

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m} \times 100\% \quad \dots\dots\dots(4)$$

式中:

X_1 ——高粱红试样的干燥失重, %;

m_1 ——称量瓶和试样干燥前的质量,单位为克(g);

m_2 ——称量瓶和试样干燥后的质量,单位为克(g);

m ——试样的质量,单位为克(g)。

5.4.5 允许差

两次平行测定结果之差不大于0.2%,取其算术平均值为测定结果(精确至小数点后一位)。

5.5 砷

按GB/T 5009.76规定的方法测定。

5.6 铅

按GB/T 5009.75规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 每批产品由生产厂的质量检验部门进行检验。生产厂要保证所有出厂的产品均符合本标准的要求,每批出厂的产品都应附有质量合格证。

6.2 本产品经最后混合具有质量均一性的产品为一批。

6.3 出厂检验项目为色价和干燥失重及pH。型式检验项目有砷、铅,正常生产时,每三个月进行一次。

6.4 检验时,每批包装单位100箱(袋)以下者,抽取两箱(袋);100箱(袋)以上者抽取三箱(袋)。开启包装后,外观检查无杂质、未吸潮。以“梅花”型取样法各取样品10 g,混匀。再分别装入两个清洁、干燥、有磨口的广口瓶中,密封、避光、防潮。瓶上标签标明:生产厂名、产品名称、批号、数量及取样日期。一瓶作检验用,另一瓶留存备查。

6.5 如果检验中有一项指标不符合本标准要求,应重新自两倍量的包装中取样进行复验,复验结果即使只有一项不符合本标准时,则整批产品判为不合格品。

6.6 如果供需双方对产品质量发生异议时,由法定单位进行仲裁。

食品添加剂 高粱红

1 范围

本标准规定了食品添加剂高粱红的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑紫色或红棕色高粱(*Sorghum vulgare Pers*)壳为原料,用水或稀乙醇水溶液抽提后,经浓缩、干燥制得的粉末制品。在食品工业中作着色剂。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.75 食品添加剂中铅的测定

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—1992, neq ISO 3696:1987)

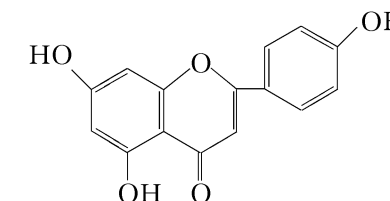
3 分子式、结构式、相对分子质量

主要成分:

a) 化学名称:5,7,4'-三羟基黄酮

分子式: $C_{15}H_{10}O_5$

结构式:

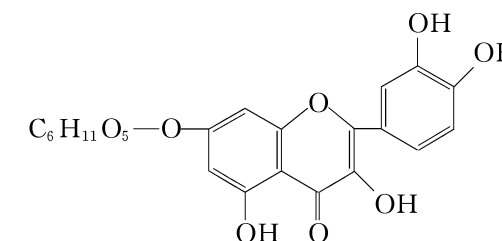


相对分子质量:270.24(按1991年国际原子量)

b) 化学名称:3,5,3',4'-四羟基黄酮-7-葡萄糖苷

分子式: $C_{21}H_{20}O_{12}$

结构式:



相对分子质量:464.38(按1991年国际原子量)