



# 中华人民共和国国家标准

GB 8817—2001

---

## 食品添加剂 焦糖色 (亚硫酸铵法、氨法、普通法)

Food additive—Caramel  
(Sulfite ammonia caramel, ammonia  
caramel, plain caramel)

2001-08-06 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布



## 前 言

本标准主要是非等效采用美国食品用化学品法典(FCC IV—1996)来进行修订的,其中氮氮和 4-甲基咪唑指标略优于国外标准,设项和指标主要参照 FCC IV—1996 标准。

本标准在 GB 8817—1988《食品添加剂 焦糖色》(氨法)、QB 1412—1991《食品添加剂 焦糖色素(亚硫酸铵法)》和 QB 2392—1998《食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法和普通法)》基础上进行了修改。并按 FCC IV —1996 标准要求新增了总氮、总硫、汞含量指标,使本标准更具监控性及实用性。

本标准自实施之日起,同时代替 GB 8817—1988、QB 1412—1991 和 QB 2392—1998。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位:重庆天府可乐渝龙食品饮料有限公司、中国食品发酵工业研究所、上海爱普食品工业有限公司、浙江瑞安康威制药有限公司、重庆黑马食品添加剂公司、大连红源食品有限公司。

本标准主要起草人:彭钢、谭继荣、郑九芳、霍秀岩、戈弋、张亚琴、叶天保。