

前 言

本标准非等效采用 FAO/WHO 1987, FCC N 1996 版标准。产品的各项指标都达到美国威连生公司及申斯尼公司的标准,具有一定的先进性。

本标准的分析方法是采用中华人民共和国国家标准。

本标准在 QB 1412—91《焦糖色素(亚硫酸铵法)》的基础上,增加了焦糖色(普通法)的技术内容,并将粉状和液状产品分别列出指标,使本标准对监控质量有更好的指导性和实用性。由于焦糖色(铵法)的生产工艺要求和使用的催化剂与本标准规定的不同,所以仍执行 GB 8817—88。

本标准由国家轻工业局行业管理司提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心、卫生部食品卫生监督检验所技术归口。

本标准由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、浙江省瑞安康威制药有限公司(原瑞安市食品添加剂厂)、大连市红源食用色素厂起草。

本标准主要起草人:彭钢、谭继荣、刘莲芳、郑九芳、叶天宝。

自本标准实施之日起原行业标准 QB 1412—91《焦糖色素(亚硫酸铵法)》作废。

中华人民共和国轻工行业标准

食品添加剂 焦糖色 (亚硫酸铵法和普通法)

QB 2392—1998

1 范围

本标准规定了采用亚硫酸铵法和普通法制成的粉状和液状焦糖色的技术要求、试验方法、检验规则及标志、包装、运输、贮存的各项要求。

本标准适用于以蔗糖、淀粉糖浆等天然原料,采用亚硫酸铵法和普通法经加热反应,及以离心喷雾干燥和冷冻干燥等工艺制成的粉状、液状焦糖色,在食品工业中作为着色剂。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 8449—1987 食品添加剂中铅的测定方法
- GB/T 8450—1987 食品添加剂中砷的测定方法
- GB/T 8451—1987 食品添加剂中重金属限量试验法
- GB 8817—1988 食品添加剂 焦糖色

3 定义

焦糖色系糖类物质在高温下脱水、分解和聚合而成,故为许多不同化合物的复杂混合物,其中某些为胶质聚集体。

注:本标准所列焦糖色,按生产工艺过程的不同分为二类。

3.1 亚硫酸铵法焦糖色:

在亚硫酸盐和铵化合物二者存在下,用或不用酸或碱加热制得。

3.2 普通法焦糖色:

用或不用酸或碱,但不用铵或亚硫酸盐化合物加热制得。所用的酸可以是食品级的硫酸、亚硫酸、磷酸、乙酸和柠檬酸,所用的碱可以是氢氧化钠、氢氧化钾和氢氧化钙。

4 技术要求

- 4.1 外观:黑褐色的粉状(固体)和浆状(液状)。
- 4.2 气味和滋味:具有焦糖色的焦香味,无异味。
- 4.3 本品经稀释后应澄明,无浑浊和沉淀。
- 4.4 理化指标见表1。