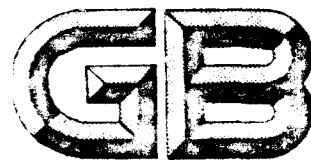


UDC 661.733: 664



中华人民共和国国家标准

~~GB 8271—87~~

QB/T 3791-99

食品添加剂 甜菜红

Food additive

Beet red

1987—10—19 发布

1988—02—01 实施

国家标准局 发布

中华人民共和国国家标准

UDC 661.733

: 664

GB 8271--87

食品添加剂

甜菜红

Food additive

Beet red

本标准适用于由红甜菜（紫菜头）用水抽提的提出物，经浓缩、喷雾干燥后所得的粉末。其在食品工业中作为着色剂。

甜菜苷

分子式： $C_{24}H_{26}N_2O_{13}$

分子量：550.48

1 技术要求

1.1 外观

本品为紫红色粉末。

1.2 项目和指标 见表1。

表 1

项 目	指 标
$E_{1\%}^{1\text{cm}}_{535\text{nm}}$ 大于	3.0
pH	4.0~6.0
干燥失重, % 不超过	10.0
灼烧残渣, % 不超过	14.0
砷 (As), % 不超过	0.0002
铅 (Pb), % 不超过	0.0005

2 试验方法

2.1 吸光度

2.1.1 试剂和溶液

冰乙酸 (GB 676)：分析纯。

乙酸钠 (GB 693)：分析纯。

pH5.4乙酸-乙酸钠溶液：取0.1M乙酸溶液14ml与0.1M乙酸钠溶液86ml混合，调pH到5.4。

2.1.2 仪器设备

分光光度计。

2.1.3 测定程序