



中华人民共和国国家标准

GB 1886.316—2021

食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂树橙

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 胭脂树橙

1 范围

本标准适用于以胭脂树(*Bixa orellana* L.)种子的外种皮为原料,经溶剂或冷的弱碱水溶液提取、精制得到的食品添加剂胭脂树橙(红木素)及其再经热碱性溶液水解、精制得到的食品添加剂胭脂树橙(降红木素)。使用溶剂包括丙酮、甲醇、乙醇、正己烷、异丙醇、乙酸乙酯、碱性乙醇和(或)二氧化碳。

2 标志性成分分子式、结构式、相对分子质量

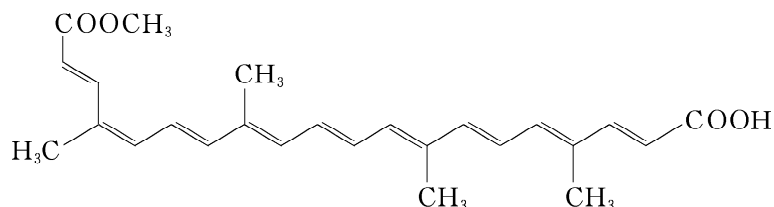
2.1 分子式

红木素: $C_{25}H_{30}O_4$

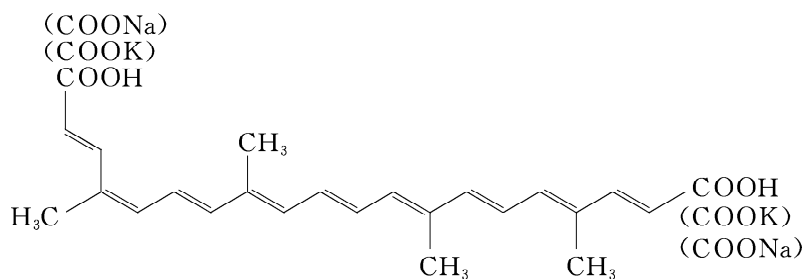
降红木素: $C_{24}H_{28}O_4$

2.2 结构式

红木素



降红木素



2.3 相对分子质量

红木素:394.51(按 2018 国际相对原子质量)

降红木素:380.48(以 $R_1 = H, R_2 = H$ 计)(按 2018 年国际相对原子质量)

3 产品分类

3.1 胭脂树橙(红木素)

3.1.1 胭脂树橙(溶剂提取红木素)

以胭脂树(*Bixa orellana* L.)种子的外种皮为原料,经溶剂提取、精制(酸化沉淀、去溶剂、干燥和粉碎)制得的产品。

3.1.2 胭脂树橙(碱性水溶液提取红木素)

以胭脂树(*Bixa orellana* L.)种子的外种皮为原料,用冷的弱碱性水溶液提取、精制(酸化沉淀、过滤、干燥、粉碎)制得的产品。

3.2 胭脂树橙(降红木素)

3.2.1 胭脂树橙(溶剂提取降红木素)

以胭脂树(*Bixa orellana* L.)种子的外种皮为原料,经溶剂提取、精制(去溶剂、结晶和干燥),再加热碱性溶液水解、精制(冷却、过滤、干燥和粉碎)制得的产品。

3.2.2 胭脂树橙(碱性水溶液提取-无酸化沉淀降红木素)

胭脂树橙(碱性水溶液提取红木素)经热碱性溶液水解、精制(冷却、过滤、干燥和粉碎)制得的产品。

3.2.3 胭脂树橙(碱性水溶液提取-酸化沉淀降红木素)

胭脂树橙(碱性水溶液提取红木素)经热碱性溶液水解、精制(冷却、过滤、酸化沉淀、干燥和粉碎)制得的产品。

4 技术要求

4.1 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	深红棕色至紫红色	将适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下观察色泽和状态
状态	粉末、悬浮液或溶液	

4.2 理化指标

4.2.1 胭脂树橙(红木素)

胭脂树橙(红木素)理化指标应符合表 2 的规定。