



中华人民共和国国家标准

GB 1886.105—2016

食品安全国家标准 食品添加剂 辣椒橙

2016-08-31 发布

2017-01-01 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 辣椒橙

1 范围

本标准适用于以辣椒果皮及其制品为原料,经萃取、过滤、浓缩、脱辣椒素等工艺制成的食品添加剂辣椒橙。

2 分子式、结构式和相对分子质量

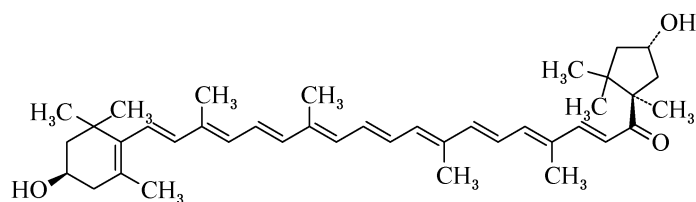
2.1 分子式

辣椒红素: $C_{40}H_{56}O_3$

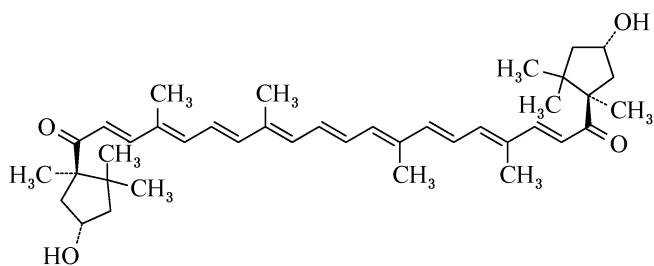
辣椒玉红素: $C_{40}H_{56}O_4$

2.2 结构式

辣椒红素:



辣椒玉红素:



2.3 相对分子质量

辣椒红素:584.87(按 2007 年国际相对原子质量)

辣椒玉红素:600.87(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	橙色或橙红色	取适量试样置于清洁、干燥、透明的玻璃试管中,在自然光下,观察其色泽和状态
状态	油状液体	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
类胡萝卜素总量, $w/\%$	符合声称	附录 A 中 A.3
辣椒总碱/ $(\mu\text{g}/\text{mL})$	符合声称	附录 A 中 A.4
辣椒红素和辣椒玉红素, $w/\%$	\geq 类胡萝卜素总量的 30%	附录 A 中 A.5
总有机溶剂残留量/ (mg/kg)	\leq 50	附录 A 中 A.6
砷(As)/ (mg/kg)	\leq 3.0	附录 A 中 A.7
铅(Pb)/ (mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.12
注: 商品化的辣椒橙产品应以符合本标准的辣椒橙为原料,可添加食用糊精、抗氧化剂等辅料而制成。		