

QB

中华人民共和国行业标准

QB 1227~1229—91

食 品 添 加 剂

(2)

1991—09—10发布

1992—04—01实施

中华人民共和国轻工业部 发布

目 次

QB 1227—91	食品添加剂	天然苋菜红	(1)
QB 1228—91	食品添加剂	红米红	(6)
QB 1229—91	食品添加剂	羟丙基淀粉醚	(10)

中华人民共和国行业标准

食品添加剂

QB 1227-91

天然苋菜红

1 主题内容与适用范围

本标准规定了食品添加剂天然苋菜红的技术要求、试验方法和检验规则等内容。

本标准适用于以红苋菜 (*Amaranthus tricolor* L.) 可食用部分为原料, 经水提取, 乙醇精制获得的紫红色干燥粉末, 在食品工业中作为着色剂。

2 引用标准

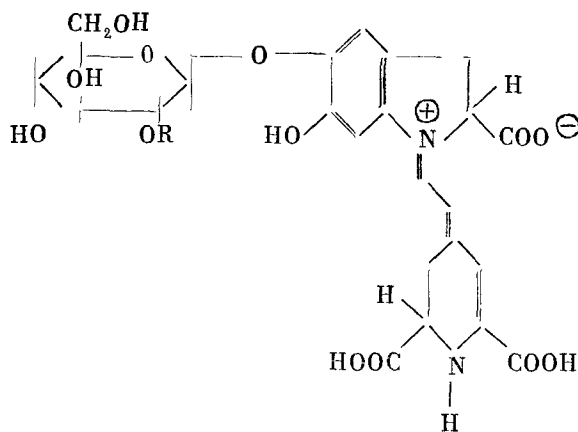
GB 601 化学试剂标准溶液的配制

GB 8450 食品添加剂中砷的测定方法

GB 8451 食品添加剂中重金属限量试验法

3 结构式 分子式 分子量

3.1 结构式



(I) R = β -D-吡喃葡萄糖基糖醛酸

(II) R = H

3.2 分子式 (I) $C_{30}H_{34}O_{19}N_2$; (II) $C_{24}H_{26}O_{13}N_2$

3.3 分子量

(I) 726 (苋菜苷 Amaranthin)

(II) 550 (甜菜苷 Betanine)