



中华人民共和国国家标准

GB 1886.66—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 红曲黄色素

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 红曲黄色素

1 范围

本标准适用于以红曲米为原料,经碱液洗脱,分离制得红曲红(或直接以红曲红为原料),经硫化物磺化、干燥制成的食品添加剂红曲黄色素。

2 技术要求

2.1 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 | 橙红色至黄褐色 | 取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态 |
| 状态 | 粉末 | |

2.2 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 |
|-----------------------------------------------|-------------|-----------------|
| 色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(476\pm 10)\text{nm}$ | \geq 100 | 附录 A 中 A.3 |
| 干燥减量, $w/\%$ | \leq 6.0 | GB 5009.3 直接干燥法 |
| 灼烧残渣, $w/\%$ | \leq 10.0 | GB 5009.4 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | \leq 2.0 | GB 5009.75 |
| 总砷(以 As 计)/(mg/kg) | \leq 3.0 | GB 5009.11 |
| 桔青霉素/(mg/kg) | \leq 1.0 | GB/T 5009.222 |

注:商品化的红曲黄产品应以符合本标准的红曲黄为原料,可添加糊精等食品辅料制成,其色价符合标识值。