

ICS 67.040
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 9695.6—2008
代替 GB/T 9695.6—1988

肉制品 胭脂红着色剂测定

Meat products—Determination of artificial colour ponceau 4R

2008-06-25 发布

2009-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

GB/T 9695 由以下部分组成：

- GB/T 9695.1《肉与肉制品 游离脂肪含量的测定》；
- GB/T 9695.2《肉与肉制品 脂肪酸测定》；
- GB/T 9695.3《肉与肉制品 铁含量测定》；
- GB/T 9695.4《肉与肉制品 总磷含量测定》；
- GB/T 9695.5《肉与肉制品 pH 测定》；
- GB/T 9695.6《肉制品 胭脂红着色剂测定》；
- GB/T 9695.7《肉与肉制品 总脂肪含量测定》；
- GB/T 9695.8《肉与肉制品 氯化物含量测定》；
- GB/T 9695.9《肉与肉制品 聚磷酸盐测定》；
- GB/T 9695.10《肉与肉制品 六六六、滴滴涕残留量测定》；
- GB/T 9695.11《肉与肉制品 氮含量测定》；
- GB/T 9695.13《肉与肉制品 钙含量测定》；
- GB/T 9695.14《肉制品 淀粉含量测定》；
- GB/T 9695.15《肉与肉制品 水分含量测定》；
- GB/T 9695.17《肉与肉制品 葡糖酸- δ -内酯含量的测定》；
- GB/T 9695.18《肉与肉制品 灰分测定》；
- GB/T 9695.19《肉与肉制品 取样方法》；
- GB/T 9695.20《肉与肉制品 锌的测定》；
- GB/T 9695.21《肉与肉制品 镁含量测定》；
- GB/T 9695.22《肉与肉制品 铜含量测定》；
- GB/T 9695.23《肉与肉制品 L(-)-羟脯氨酸含量测定》；
- GB/T 9695.24《肉与肉制品 胆固醇含量测定》；
- GB/T 9695.25《肉与肉制品 维生素 PP 含量测定》；
- GB/T 9695.26《肉与肉制品 维生素 A 含量测定》；
- GB/T 9695.27《肉与肉制品 维生素 B₁ 含量测定》；
- GB/T 9695.28《肉与肉制品 维生素 B₂ 含量测定》；
- GB/T 9695.29《肉制品 维生素 C 含量测定》；
- GB/T 9695.30《肉与肉制品 维生素 E 含量测定》；
- GB/T 9695.31《肉制品 总糖含量测定》。

本部分为 GB/T 9695 的第 6 部分。

本部分代替 GB/T 9695.6—1988《肉制品 胭脂红着色剂测定》。

本部分与 GB/T 9695.6—1988 相比主要变化如下：

- 按照 GB/T 1.1—2000《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写规则》和 GB/T 20001.4—2001《标准编写规则 第 4 部分：化学分析方法》进行了结构调整和文字修改；
- 增加了规范性引用文件；
- 增加了方法的检出限；

- 用高效液相色谱法作为第一法、比色法作为第二法测定肉制品中的胭脂红着色剂；试剂、仪器设备、分析步骤、结果计算作相应的改动；
- “纯化”步骤中用无水乙醇+氨水+水溶液代替氨溶液作为解吸液；
- 用第 10 章“精密度”及其内容代替 GB/T 9695.6—1988 的第 9 章“允许差”及其内容；
- 增加了“试验报告”一章；
- 增加了资料性附录 A。

本部分的附录 A 为资料性附录。

本部分由全国食品工业标准化技术委员会肉禽蛋制品分技术委员会提出并归口。

本部分起草单位：中国商业联合会商业标准中心、国家加工食品质量监督检验中心（广州）、广州市产品质量监督检验所。

本部分主要起草人：侯向昶、王强、郭新东、罗海英、陈晓珍、黄孟基、吴玉鑫。

本部分所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 9695.6—1988。

肉制品 胭脂红着色剂测定

1 范围

GB/T 9695 的本部分规定了肉制品中胭脂红着色剂的测定方法。

本部分的第一法适用于肉制品中胭脂红着色剂的测定,第二法适用于仅含胭脂红着色剂的肉制品中胭脂红的测定。

本方法的检出限:高效液相色谱法:0.05 mg/kg;比色法:0.4 mg/kg。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 GB/T 9695 的本部分的引用而成为本部分的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本部分,然而,鼓励根据本部分达成协议的各方研究是否可使用引用文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本部分。

GB/T 6682—1992 分析实验室用水规格和试验方法(neq ISO 3696:1987)

第一法 高效液相色谱法

3 原理

试样中的胭脂红经试样脱脂、碱性溶液提取、沉淀蛋白质、聚酰胺粉吸附、无水乙醇+氨水+水解吸后,制成水溶液,过滤后用高效液相色谱仪测定。根据保留时间定性,外标法定量。

4 试剂和材料

如无特别说明,所用试剂均为分析纯。

- 4.1 水:符合 GB/T 6682—1992 规定的二级水。
- 4.2 甲醇:色谱纯。
- 4.3 甲酸。
- 4.4 石油醚:沸程为 30 ℃~60 ℃。
- 4.5 无水乙醇。
- 4.6 钨酸钠。
- 4.7 柠檬酸。
- 4.8 乙酸铵。
- 4.9 海砂:化学纯。先用盐酸溶液(1+10)煮沸 15 min,用水(4.1)洗至中性,再用 50 g/L 氢氧化钠溶液煮 15 min,用水(4.1)洗至中性,于 105 ℃干燥,贮于具塞瓶中。
- 4.10 硫酸溶液[1+9(体积比)]:量取 10 mL 浓硫酸,在搅拌的同时缓慢加入到 90 mL 水中。
- 4.11 钨酸钠溶液($c=100$ g/L):称取 10 g 钨酸钠,加水溶解,稀释至 100 mL。
- 4.12 乙酸铵溶液($c=0.02$ mol/L):称取 1.54 g 乙酸铵,加水溶解,稀释至 1 000 mL。经 0.45 μm 滤膜过滤。
- 4.13 柠檬酸溶液($c=200$ g/L):称取 20 g 柠檬酸($C_6H_8O_7 \cdot H_2O$),加水溶解,稀释至 100 mL。
- 4.14 甲醇+甲酸[3+2(体积比)]:量取 60 mL 甲醇、40 mL 甲酸,混匀。
- 4.15 无水乙醇+氨水+水[7+2+1(体积比)]:量取 70 mL 无水乙醇、20 mL 氨水、10 mL 水,混匀。