



中华人民共和国国家标准

GB 28318—2012

食品安全国家标准

食品添加剂 靛蓝铝色淀

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 靛蓝铝色淀

1 范围

本标准适用于由靛蓝和氢氧化铝作用生成的食品添加剂靛蓝铝色淀。

2 分子式、相对分子质量

2.1 分子式



2.2 相对分子质量

466.36(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	蓝色	取适量样品置于清洁、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	

3.2 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
靛蓝含量, $w/\%$	\geq 10.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	\leq 30.0	附录 A 中 A.4
盐酸和氨水中不溶物, $w/\%$	\leq 0.50	附录 A 中 A.5
副染料, $w/\%$	\leq 1.0	附录 A 中 A.6
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq 3	附录 A 中 A.7
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 10	附录 A 中 A.8
钡(Ba)/(mg/kg)	\leq 500	附录 A 中 A.9