



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.114—2015

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 紫胶(又名虫胶)

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
食 品 添 加 剂 紫 胶 ( 又 名 虫 胶 )

GB 1886.114—2015

\*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行  
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)  
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服 务 热 线 : 400-168-0010

2016 年 6 月 第 一 版

\*

书 号 : 155066 · 1-51686

版 权 专 有 侵 权 必 究

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 紫胶(又名虫胶)

### 1 范围

本标准适用于经热滤法或溶剂法制得的食物添加剂紫胶片,经活性炭脱色制得的食物添加剂脱色紫胶片,以及经漂白剂漂白制得的食物添加剂紫胶(又名虫胶)。

### 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	浅黄色至黄棕色(透明片)或白色至浅黄色(不透明片)	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和状态
状态	片状或粒状	

#### 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	
	紫胶片	脱色紫胶片	漂白紫胶		
颜色指数/号	≤	18	5	2	GB/T 8143—2008 中的第 5 章
热乙醇不溶物, w/%	≤	1.0	0.5	1.0	GB/T 8143—2008 中的第 4 章
冷乙醇可溶物, w/%	≥	—	—	92.0	GB/T 8143—2008 中的第 15 章
热硬化时间/min	≥	3	2	—	GB/T 8143—2008 中的第 11 章
氯含量, w/%	≤	—	—	2	GB/T 8143—2008 中的第 14 章
铅(Pb)/(mg/kg)	≤	5.0	5.0	5.0	GB 5009.75
砷(As)/(mg/kg)	≤	1.0	1.0	1.0	GB 5009.76
干燥减量, w/%	≤	2.0	2.0	3.0	GB/T 8143—2008 中的第 3 章
水溶物, w/%	≤	0.5	0.5	1.0	GB/T 8143—2008 中的第 10 章