



中华人民共和国国家标准

GB 7912—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准代替 GB 7912—1987《食品添加剂 栀子黄(粉末、浸膏)》。

本标准与 GB 7912—1987 相比,主要变化如下:

- 修改了色价、干燥失重、砷、铅等指标;
- 增加了栀子苷指标;
- 取消了重金属和灼烧残渣的要求。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB 7912—1987。

食品安全国家标准

食品添加剂 栀子黄

1 范围

本标准适用于以茜草科植物栀子(*Gardenia jasminoides* Ellis)的果实为原料,经提取、精制而成,可用糊精稀释的粉末、浸膏或液态的食品添加剂栀子黄。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 分子式和相对分子质量

3.1 分子式

藏花素: $C_{44}H_{64}O_{24}$

藏花酸: $C_{20}H_{24}O_4$

3.2 相对分子质量

藏花素:977.21(按2007年国际相对原子质量)

藏花酸:328.35(按2007年国际相对原子质量)

4 技术要求

4.1 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	粉末产品呈橙黄色至橘红色,浸膏产品呈黄褐色,液态产品呈黄褐色至橘红色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和组织状态
组织状态	粉末、浸膏或液体	

4.2 理化指标:应符合表2的规定。