



中华人民共和国国家标准

GB 28316—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 番茄红

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 番茄红

1 范围

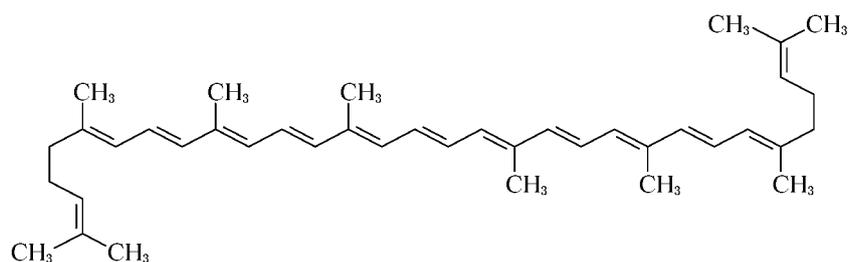
本标准适用于以番茄(*Lycopersicon*)或番茄制品为原料,以超临界流体(包括二氧化碳等)或有机溶剂为萃取介质制备的食品添加剂番茄红。

2 分子式、结构式、相对分子质量

2.1 分子式

番茄红素: $C_{40}H_{56}$

2.2 结构式



全反式番茄红素化学结构式

2.3 相对分子质量

536.87(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	深红色	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	膏状物或油状液体或粉末(晶体)	