



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.66—2015

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 红曲黄色素

2015-11-13 发布

2016-05-13 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 红曲黄色素

### 1 范围

本标准适用于以红曲米为原料,经碱液洗脱,分离制得红曲红(或直接以红曲红为原料),经硫化物磺化、干燥制成的食品添加剂红曲黄色素。

### 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	橙红色至黄褐色	取适量试样置于清洁、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	

#### 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
色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}(476\pm 10)\text{nm}$	$\geq$ 100	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	$\leq$ 6.0	GB 5009.3 直接干燥法
灼烧残渣, $w/\%$	$\leq$ 10.0	GB 5009.4
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 2.0	GB 5009.75
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	$\leq$ 3.0	GB 5009.11
桔青霉素/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB/T 5009.222

注:商品化的红曲黄产品应以符合本标准的红曲黄为原料,可添加糊精等食品辅料制成,其色价符合标识值。