



中华人民共和国国家标准

GB 1886.111—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 甜菜红

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

食品安全国家标准

食品添加剂 甜菜红

1 范围

本标准适用于由红甜菜(紫菜头)用水抽提的提出物,经浓缩、喷雾干燥后所得的食品添加剂甜菜红。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式



2.2 相对分子质量

550.48(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	紫红色	取适量试样置于洁净、干燥的 50 mL 烧杯中,在自然光下,目视观察色泽和状态
状态	液体、粉末或颗粒状固体	

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	要 求	检验方法	
吸光度($E_{1\text{cm}}^{1\%}$, 535 nm)	>	3.0	附录 A 中 A.3
pH		4.0~6.0	附录 A 中 A.4
灼烧残渣, $w/\%$	\leq	14.0	附录 A 中 A.5
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	\leq	2.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq	5.0	GB 5009.12

注: 商品化的甜菜红产品应以符合本标准的甜菜红为原料,可添加食用糊精、抗氧化剂等辅料而制成。