



中华人民共和国国家标准

GB 1886.64—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色

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

前 言

本标准代替 GB 8817—2001《食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法、氨法、普通法)》。

本标准与 GB 8817—2001 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 焦糖色”;
- 修改了吸光度、氨氮和二氧化硫的指标;
- 修改了二氧化硫、4-甲基咪唑的测定方法。

食品安全国家标准

食品添加剂 焦糖色

1 范围

本标准适用于以蔗糖、淀粉糖浆、木糖母液等为原料,采用普通法、苛性亚硫酸盐法、氨法或亚硫酸铵法制成的食品添加剂焦糖色。

2 术语和定义

2.1 普通法焦糖色

以碳水化合物为主要原料,加或不加酸(碱)而制得,不使用氮化合物和亚硫酸盐。

2.2 苛性亚硫酸盐法焦糖色

以碳水化合物为主要原料,在亚硫酸盐存在下,加或不加酸(碱)而制得,不使用氮化合物。

2.3 氨法焦糖色

以碳水化合物为主要原料,在氮化合物存在下,加或不加酸(碱)而制得,不使用亚硫酸盐。

2.4 亚硫酸铵法焦糖色

以碳水化合物为主要原料,在氮化合物和亚硫酸盐同时存在下,加或不加酸(碱)而制得。

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	黑褐色	取适量试样置于清洁、干燥的无色玻璃烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	液体、粉末或颗粒	
气味	具有焦糖的焦香味	将试样稀释成 5 g/L~20 g/L 的水溶液,嗅其气味

3.2 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。