



中华人民共和国国家标准

GB 1886.17—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 紫胶红(又名虫胶红)

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 安 全 国 家 标 准
食 品 添 加 剂 紫 胶 红 (又 名 虫 胶 红)
GB 1886.17—2015

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版 发 行
北 京 市 朝 阳 区 和 平 里 西 街 甲 2 号 (100029)
北 京 市 西 城 区 三 里 河 北 街 16 号 (100045)

网 址 : www.spc.org.cn

服 务 热 线 : 400-168-0010

2016 年 6 月 第 一 版

*

书 号 : 155066 · 1-51700

版 权 专 有 侵 权 必 究

前 言

本标准代替 GB 4571—1996《食品添加剂 紫胶红色素》。

本标准与 GB 4571—1996 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 紫胶红(又名虫胶红)”。

食品安全国家标准

食品添加剂 紫胶红(又名虫胶红)

1 范围

本标准适用于以紫胶原胶为原料,经盐酸法制得食品添加剂紫胶红(又名虫胶红)。

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	鲜红色	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和状态,并采用 180 μm (80 目)标准筛检验
状态	粉末状,100%通过 180 μm (80 目)标准筛	

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($E_{1\text{cm}}^{1\%}$,490 nm)	\geq 130.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	\leq 10.0	附录 A 中 A.4
灼烧残渣, $w/\%$	\leq 0.8	附录 A 中 A.5
pH	3.0~4.0	附录 A 中 A.6
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 5.0	GB 5009.75
砷(As)/(mg/kg)	\leq 2.0	GB 5009.76
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	\leq 30.0	GB 5009.74

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