



中华人民共和国国家标准

GB 1886.219—2016

食品安全国家标准

食品添加剂 苋菜红铝色淀

2016-08-31 发布

2017-01-01 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 4479.2—2005《食品添加剂 苋菜红铝色淀》。

本标准与 GB 4479.2—2005 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 苋菜红铝色淀”;
- 增加了化学名称、相对分子质量;
- 外观指标名称修改为感官要求,修改了指标要求;
- 修改了含量指标要求;
- 盐酸和氨水中不溶物指标名称修改为盐酸不溶物,修改了检验方法;
- 重金属(以 Pb 计)指标名称修改为铅,修改了指标要求及检验方法;
- 删除了干燥减量、副染料、钡指标要求及检验方法;
- 修改了砷的检验方法。

食品安全国家标准

食品添加剂 苋菜红铝色淀

1 范围

本标准适用于以食品添加剂苋菜红和铝盐为原料经色淀化而制得的食品添加剂苋菜红铝色淀。

2 化学名称和相对分子质量

2.1 化学名称

1-(4'-磺基-1'-萘偶氮)-2-萘酚-3,6-二磺酸三钠盐的铝色淀。

2.2 相对分子质量

604.48(以苋菜红计)(按 2013 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	粉末	

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	指标	检验方法
苋菜红含量 $w/\%$	符合声称	附录 A 中 A.4
盐酸不溶物 $w/\%$	\leq 0.5	附录 A 中 A.5
砷(As)/(mg/kg)	\leq 3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq 5.0	GB 5009.12 或 GB 5009.75