



中华人民共和国国家标准

GB 1886.311—2020

食品安全国家标准 食品添加剂 黑加仑红

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 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 黑 加 仑 红
GB 1886.311—2020

*

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

2020年10月第一版

*

书号: 155066·1-64722

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 黑加仑红

1 范围

本标准适用于以黑加仑 (*Ribes nigrum* L) 果实或果渣为主要原料,经水或(和)食用乙醇提取、精制等工艺制成的食品添加剂黑加仑红。

2 分子式、结构式

2.1 分子式

矢车菊色素 3-芸香糖苷: $[C_{27}H_{31}O_{15}]^+X^-$

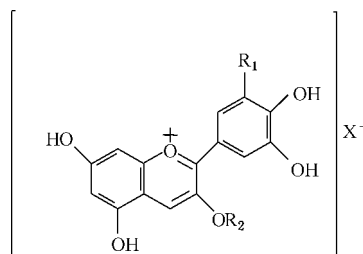
花翠素 3-芸香糖苷: $[C_{27}H_{31}O_{16}]^+X^-$

矢车菊色素 3-葡萄糖苷: $[C_{21}H_{21}O_{11}]^+X^-$

花翠素 3-葡萄糖苷: $[C_{21}H_{21}O_{12}]^+X^-$

X^- 为平衡离子。

2.2 结构式



矢车菊色素 3-芸香糖苷: $R_1 = H, R_2 =$ 芸香糖基

花翠素 3-芸香糖苷: $R_1 = OH, R_2 =$ 芸香糖基

矢车菊色素 3-葡萄糖苷: $R_1 = H, R_2 =$ 葡萄糖基

花翠素 3-葡萄糖苷: $R_1 = OH, R_2 =$ 葡萄糖基

3 技术要求

3.1 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。