



中华人民共和国国家标准

GB 25534—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 红米红

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 红米红

1 范围

本标准适用于以红米(*Oryza sativa* L.)为原料,经提取、精制,可用糊精稀释的粉末、浸膏或液态的食品添加剂红米红。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

3 技术要求

3.1 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 | 紫红色至红色 | 取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下,观察其色泽及组织状态 |
| 组织状态 | 粉末、浸膏或液体 | |

3.2 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 |
|---|--------|------|---------|----------------------|
| | | 粉 末 | 浸 膏、液 体 | |
| 色价 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (535 nm \pm 5 nm) | \geq | 15.0 | 8.0 | 附录 A 中 A.3 |
| 灼烧残渣, $\omega/\%$ | \leq | 8.0 | 5.0 | 附录 A 中 A.4 |
| 干燥减量, $\omega/\%$ | \leq | 8.0 | — | GB 5009.3—2010 直接干燥法 |
| 砷(As)/(mg/kg) | \leq | 1 | 1 | GB/T 5009.11 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | \leq | 2 | 2 | GB 5009.12 |