

UDC 647.97:664
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 8818—88

食 品 添 加 剂
可 可 壳 色 素

Food additive—Cacao pigment

1988-02-25 发布

1988-07-01 实施

国 家 标 准 局 发 布

中华人民共和国国家标准

UDC 647.97 : 664

食品添加剂 可可壳色素

GB 8818—88

Food additive — Cacao pigment

本标准适用于以可可壳为原料,用水为溶剂经提取、浓缩、精制、喷雾干燥而制得的棕色粉末,在食品工业中作为着色剂。

1 技术要求

1.1 外观:本色素呈棕色粉末,易溶于水,0.1%水溶液澄清。

1.2 项目和指标

项 目	指 标
pH	6~7
水不溶物, %	≤ 0.3
干燥失重, %	≤ 5
灼烧残渣, %	≤ 27
吸光度 $e_{1\%}^{1\text{cm}}$ 400 nm ± 5	≥ 17
重金属(以 Pb 计), %	≤ 0.001
砷(As), %	≤ 0.000 2
铅(Pb), %	≤ 0.000 4

2 试验方法

2.1 鉴别

2.1.1 物理性状

本品为棕色粉末,易受潮。

0.1%水溶液呈棕色透明,0.1%6 mol/L 氢氧化钠溶液,色泽加深,呈红棕色,0.1%6 mol/L 盐酸溶液,色泽减淡,呈黄棕色。

2.1.2 最大吸收峰

0.01%水溶液在可见-紫外线分光光度计下,有二个吸收峰,在 195 nm 处有一个最大吸收峰,在 275 nm 处有一较小的吸收峰。

2.2 pH 测定

试样用蒸馏水配制成 1%水溶液,用酸度计测定。

2.3 水不溶物的测定

2.3.1 测定手续

称取试样约 0.5 g(准确至 0.0002 g),于 500 mL 烧杯中,加蒸馏水 200 mL,加盖表面皿,加热煮沸