



中华人民共和国国家标准

GB 1886.115—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 黑豆红

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 黑 豆 红
GB 1886.115—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: 155066·1-51674

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 黑豆红

1 范围

本标准适用于以黑豆(*Glycine soja* Sieb.et Zucc)种皮为原料,用稀乙醇溶液抽提的提取物,经浓缩、干燥制得食品添加剂黑豆红。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

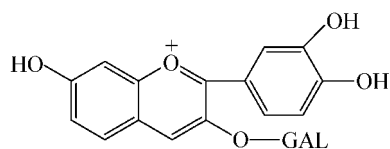
2.1 化学名称

矢车菊素-3-半乳糖苷

2.2 分子式

$C_{21}H_{21}O_{11}$

2.3 结构式



2.4 相对分子质量

449.38(按 2007 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	取适量试样,置于清洁、干燥的比色管中,在自然光线下,目视观察其色泽和状态
状态	粉末	