



中华人民共和国国家标准

GB 28312—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 玫瑰茄红

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 玫瑰茄红

1 范围

本标准适用于以锦葵科木槿属草本植物玫瑰茄(*Hibiscus sabdariffa* Linn.)干花萼为原料,经水浸提、精制而成的食品添加剂玫瑰茄红。

2 分子式和相对分子质量

2.1 分子式

飞燕草素-3-双葡萄糖苷: $C_{27}H_{31}O_{17}$

矢车菊素-3-双葡萄糖苷: $C_{27}H_{30}O_{16}$

2.2 相对分子质量

飞燕草素-3-双葡萄糖苷:627.53(按 2007 年国际相对原子质量)

矢车菊素-3-双葡萄糖苷:610.53(按 2007 年国际相对原子质量)

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、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	粉末或液体	

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	液体	
色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 520 nm	符合声称		附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	≤ 10	—	GB 5009.3 中直接干燥法 ^a
灼烧残渣, $w/\%$	≤ 9	6	附录 A 中 A.4
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 3		GB/T 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2		GB 5009.12
注:商品化的玫瑰茄红产品应以符合本标准的玫瑰茄红为原料,可添加食用糊精而制成,其色价指标符合声称。			
^a 干燥温度和时间分别为 105 ℃和 3 h。			