

ICS 67.220.20
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 9993—2005
代替 GB 9993—1988

食品添加剂 高粱红

Food additive—Sorghum pigment

2005-06-30 发布

2005-12-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准的第4章技术要求为强制性。

本标准代替 GB 9993—1988《食品添加剂 高粱红》。

本标准与 GB 9993—1988 相比主要变化如下：

——色价的指标调整为 ≥ 25 ；

——pH 调整为 7.5 ± 0.5 ；

——干燥失重的指标调整为 $\leq 7\%$ 。

本标准由中国轻工业联合会提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心、中国疾病预防控制中心营养与食品安全所归口。

本标准起草单位：天津师范大学生物系、天津金狮天然食品添加剂有限公司、中国食品发酵工业研究院。

本标准主要起草人：阎炳宗、王春利、孙英汉、李建中、李晓斌。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——GB 9993—1988。

食品添加剂 高粱红

1 范围

本标准规定了食品添加剂高粱红的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以黑紫色或红棕色高粱(*Sorghum vulgare Pers*)壳为原料,用水或稀乙醇水溶液抽提后,经浓缩、干燥制得的粉末制品。在食品工业中作着色剂。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.75 食品添加剂中铅的测定

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—1992, neq ISO 3696:1987)

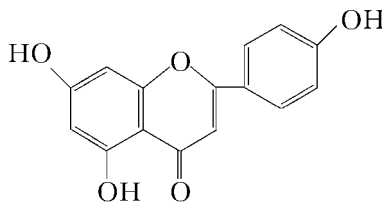
3 分子式、结构式、相对分子质量

主要成分:

a) 化学名称:5,7,4'-三羟基黄酮

分子式: $C_{15}H_{10}O_5$

结构式:

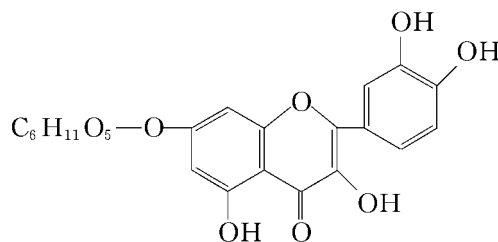


相对分子质量:270.24(按 1991 年国际原子量)

b) 化学名称:3,5,3',4'-四羟基黄酮—7—葡萄糖苷

分子式: $C_{21}H_{20}O_{12}$

结构式:



相对分子质量:464.38(按 1991 年国际原子量)