



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.346—2021

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 柑橘黄

2021-02-22 发布

2021-08-22 实施

---

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局 发布

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 柑橘黄

### 1 范围

本标准适用于以芸香科柑橘属植物(*Rutaceae, Citrus L.*)的果皮为原料,经植物油抽提溶剂提取,再经浓缩等精制而得食品添加剂柑橘黄。

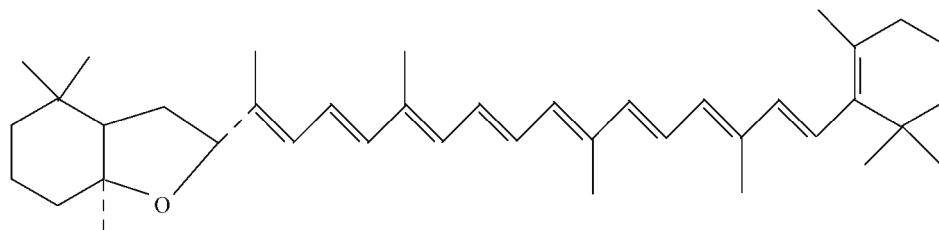
### 2 分子式、结构式

#### 2.1 分子式

柑橘黄素: $C_{40}H_{56}O$

#### 2.2 结构式

柑橘黄素:



### 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 | 橘黄色至深红色    | 取适量样品置于清洁、干燥的烧杯中,在自然光线下,观察其色泽、状态;在无异味环境中,嗅其气味 |
| 状态 | 黏稠状液体或膏状   |   |
| 气味 | 具有柑橘皮特征性气味 |   |

#### 3.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定。