



中华人民共和国国家标准

GB 1886.19—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米

2015-11-13 发布

2016-05-13 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 红 曲 米
GB 1886.19—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: 155066·1-51701

版权专有 侵权必究

前 言

本标准替代 GB 4926—2008《食品添加剂 红曲米(粉)》。

本标准与 GB 4926—2008 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 红曲米”。

食品安全国家标准

食品添加剂 红曲米

1 范围

本标准适用于以大米为原料,用红曲菌属(*Monascus*)红曲霉发酵培养制得的,呈红色颗粒(或用颗粒制成粉末)的食品添加剂红曲米。

2 技术要求

2.1 原料要求

大米应符合 GB 1354 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	颗粒状	粉末状	检验方法
外观	红色至暗紫红色,质地脆,无霉变,无明显肉眼可见的杂质,呈不规则的颗粒状	棕色至暗紫色,无霉变,无明显肉眼可见的杂质,呈粉红色	取 100 g 试样于白纸上,用肉眼观看其颜色,霉变颗粒(粉)及其杂质;用小刀切开红曲米,观察其断面;洗净双手,取 10 g 左右试样置于手中,嗅其气味
断面	粉红色至红色	—	
气味	具有红曲固有的曲香		

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目		要 求		检验方法
		颗粒状	粉末状	
水分/%	≤	10.0		GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤	5		GB/T 5009.22
色价/(μ/g)	≥	1 000.0		附录 A 中 A.2
细度 150 μm(100 目)通过率/%	≥	—	95.0	附录 A 中 A.3
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	1.0		GB 5009.11
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	10.0		GB 5009.74