



中华人民共和国国家标准

GB 4479.2—1996

食品添加剂 苋菜红铝色淀

Food additive
Amaranth aluminum lake

1996-09-13 发布

1997-05-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 添 加 剂
苋 菜 红 铝 色 淀
GB 4479.2—1996

*

中国标准出版社出版发行
北京西城区复兴门外三里河北街16号
邮政编码：100045

<http://www.bzchs.com>

电话：63787337、63787447

1997年3月第一版 2005年1月电子版制作

*

书号：155066·1-13512

版权专有 侵权必究
举报电话：(010) 68533533

前 言

本标准等效采用日本食品添加物公定书第六版中一般试验法的合成色素色淀试验法和产品标准部分进行制订。

本标准同日本标准主要差异如下：

1. 本标准含量指标为 $\geq 20.0\%$ ，日本指标为 $\geq 10.0\%$ 。
2. 本标准中产品含量测定除三氯化钛滴定法外，增加分光光度法。以此方法作为日常测定方法，如供需双方发生异议需仲裁时，仍以三氯化钛法作为仲裁方法。
3. 本标准中砷的含量测定方法基本上采用 GB/T 8450 通用方法，指标为 $\leq 0.0003\%$ (As)，日本指标为 $\leq 0.0004\%$ (As_2O_3)。
4. 本标准中副染料含量测定采用 WHO/FAO 中的方法，指标为 $\leq 1.2\%$ 。

本标准由中华人民共和国化学工业部提出。

本标准由化学工业部沈阳化工研究院，卫生部食品监督检验所归口。

本标准起草单位：上海市染料研究所、上海市食品卫生监督检验所。

本标准主要起草人：邱玉美、刘静、钱凯、施怀炯、袁亦丞。

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 苋菜红铝色淀

GB 4479.2—1996

Food additive
Amaranth aluminum lake

1 范围

本标准规定了食品添加剂苋菜红铝色淀的要求、试验方法、检验规则、标志和包装。

本标准适用于食品添加剂苋菜红与氢氧化铝作用生成的颜料色淀,本品可添加于食品中,作着色剂用。

分子式 $C_{20}H_{14}N_2O_{10}S_3$

相对分子质量 538.54(按 1991 年国际相对原子质量)

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文,本标准出版时,所示版本均为有效,所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 601—88 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备

GB/T 602—88 化学试剂 杂质测定用标准溶液的制备(neq ISO 6353-1:82)

GB/T 603—88 化学试剂 试验方法中所用制剂及制品的制备(neq ISO 6353-1:82)

GB/T 6682—92 实验室用水规格及试验方法(eqv ISO 3696—87)

GB/T 8450—87 食品添加剂中砷的测定方法

GB 4479.1—1996 食品添加剂 苋菜红

3 要求

3.1 外观:玫瑰红色粉末。

3.2 食品添加剂苋菜红铝色淀应符合表 1 要求:

表 1

%

项 目	指 标
含量(以色酸计) \geq	20.0
干燥减量(135±2℃) \leq	30.0
盐酸和氨水中不溶物 \leq	0.5
水溶性氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na_2SO_4 计) \leq	2.0