



中华人民共和国国家标准

GB 25536—2010

食品安全国家标准 食品添加剂 萝卜红

2010-12-21 发布

2011-02-21 实施

中华人民共和国卫生部 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

食品安全国家标准

食品添加剂 萝卜红

1 范围

本标准适用于以红心萝卜(*Raphanus sativus* L.)为原料,经提取、精制,可用糊精稀释的粉末或液态的食品添加剂萝卜红。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本标准。

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	红至深红色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下,观察其色泽和组织状态,并嗅其味
气味	具有轻微的萝卜特有气味	
组织状态	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 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (514 nm \pm 5 nm)	\geq	10	5	附录 A 中 A.3
灼烧残渣, $w/\%$	\leq	5	5	附录 A 中 A.4
干燥减量, $w/\%$	\leq	8	—	GB 5009.3—2010 直接干燥法
砷(As)/(mg/kg)	\leq	2	2	GB/T 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	\leq	2	2	GB 5009.12