



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.310—2020

---

## 食品安全国家标准 食品添加剂 金樱子棕

2020-09-11 发布

2021-03-11 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 金樱子棕

### 1 范围

本标准适用于以金樱子(*Rosa laevigata* Michx)果实为原料,经水或乙醇溶液提取、精制、浓缩、干燥而得食品添加剂金樱子棕。

### 2 技术要求

#### 2.1 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	棕黑色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态
状态	粉末	

#### 2.2 理化指标

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
色价 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ (400 nm)	$\geq$ 30.0	附录 A 中 A.5
pH(1%溶液)	4.0~7.0	附录 A 中 A.3
干燥减量, $w/\%$	$\leq$ 5.0	GB 5009.3 直接干燥法
灼烧残渣, $w/\%$	$\leq$ 20.0	附录 A 中 A.4
砷(As)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.12