

# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.315—2021

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 胭脂虫红及其铝色淀

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 胭脂虫红及其铝色淀

### 1 范围

本标准适用于以胭脂虫(*Dactylopius coccus* Costa)雌成虫干体为原料,经水、甲醇和(或)乙醇溶液萃取,再浓缩制得的食品添加剂胭脂虫红,及其进一步与铝盐螯合精制得到的食品添加剂胭脂虫红铝色淀。

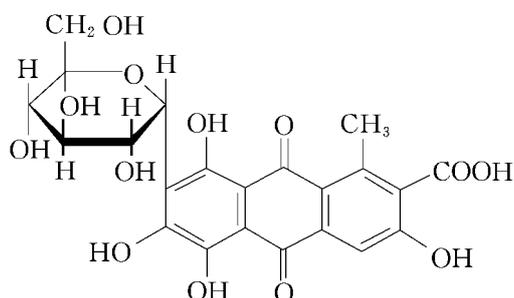
### 2 标志性成分的分子式、结构式、相对分子质量

#### 2.1 分子式

胭脂红酸: $C_{22}H_{20}O_{13}$

#### 2.2 结构式

胭脂红酸:



#### 2.3 相对分子质量

胭脂红酸:492.39(按 2018 年国际相对原子质量)

### 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
	胭脂虫红	胭脂虫红铝色淀	
色泽	红色至深红(紫)色	红色至深红(紫)色	将适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘或烧杯中,在自然光线下观察色泽和状态
状态	液体或粉末状固体	易碎块状或粉末状固体	