



# 中华人民共和国国家标准

GB 4926—85

---

食 品 添 加 剂  
红 曲 米

Food additive  
Red kojic rice

1985-02-04发布

1985-10-01实施

---

国家标准局 批准

食品添加剂  
红曲米

Food additive  
Red koji rice

本标准适用于红曲霉 (*Monascus anka* Nakazawa et Sato) 接种在大米上, 经培养制得的红曲米 (又名红曲、赤曲、红米、福米), 可作为食品着色剂。

1 技术要求

1.1 性状

外表为棕红色到紫红色的米粒, 断面为粉红色, 质轻脆, 无霉变。

1.2 理化要求

理化要求见下表。

指标名称		指 标	
		一 级	二 级
色价	>	800	500
水分, %	<	12.0	12.0
砷 (以As计), ppm	<	1	1
六六六, ppm	<	0.3	0.3
滴滴涕, ppm	<	0.2	0.2
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , ppb	<	5	5

2 试验方法

2.1 色价试验

称取红曲米样品0.500g, 放入带刻度的100ml具磨口塞试管中, 加入70%乙醇至50ml, 摇匀后放入60℃水浴保温萃取2h, 取出冷却 (必要时补充定容), 用普通定性滤纸过滤入具塞试管或三角瓶中, 约滤出10ml左右即可。吸取滤液1ml放入25ml刻度试管或容量瓶中, 加入70%乙醇稀释定容至25ml。用1cm比色皿以70%乙醇作空白, 在分光光度计上取波长505nm, 测定样品萃取稀释液的吸光度, 将测得的样品平均吸光度乘以2500 (稀释倍数), 即作为红曲米的色价。