



中华人民共和国国家标准

GB 8818—2008
代替 GB 8818—1988

食品添加剂 可可壳色素

Food additive—Cocoa husk pigment

2008-12-03 发布

2009-06-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准的第3章为强制性的,其余为推荐性的。

本标准是对GB 8818—1988《食品添加剂 可可壳色素》的修订。

本标准与GB 8818—1988相比,主要修改如下:

——对pH、灼烧残渣和吸光度等指标进行了修订;

——取消了原标准中水不溶物和重金属指标。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会提出。

本标准由全国食品添加剂标准化技术委员会、全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位:中国食品添加剂和配料协会着色剂专业委员会、中国食品发酵工业研究院、浙江永康阳光天然色素厂、河南省漯河市中大天然食品添加剂有限公司。

本标准主要起草人:李惠宜、徐晖、文雁君、孙瑾、陈艳燕、阎炳宗、柴秋儿、朱劲柏。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 8818—1988。

食品添加剂 可可壳色素

1 范围

本标准规定了食品添加剂可可壳色素的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。本标准适用于以可可壳为原料,经水溶液提取、精制、浓缩、干燥而制得的产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB/T 5009.75 食品添加剂中铅的测定

GB/T 5009.76 食品添加剂中砷的测定

GB/T 6682 分析实验室用水规格和试验方法(GB/T 6682—2008,ISO 3696:1987,MOD)

3 技术要求

3.1 性状

深棕色粉末。

3.2 理化指标

应符合表1的规定。

表1 理化指标

项 目	指 标
pH	6.0~7.5
干燥失重质量分数/%	≤ 5
灼烧残渣质量分数/%	≤ 20
吸光度 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 400 nm	≥ 20
砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 4

4 试验方法

除非另有说明,在分析中仅使用确认为分析纯的试剂和 GB/T 6682 中规定的水。

4.1 鉴别

4.1.1 色泽

0.1%样品水溶液呈澄明、棕色;0.1%样品 6 mol/L 氢氧化钠溶液,色泽加深,呈深棕色;0.1%样品 6 mol/L 盐酸溶液,产生棕色沉淀,上清液变为棕黄色。

4.1.2 最大吸收峰

0.01%(质量分数)水溶液以可见-紫外分光光度计检测,在紫外部分有两个吸收峰,在波长 195 nm 处有一个最大吸收峰,在波长 275 nm 处有一较小的吸收峰。

4.2 pH

称取 1.0 g 样品,用水溶解并转移至 100 mL 容量瓶,定容,用酸度计测定溶液的 pH 值。