



中华人民共和国国家标准

GB 1886.114—2015

食品安全国家标准

食品添加剂 紫胶(又名虫胶)

2015-09-22 发布

2016-03-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会发布

食品安全国家标准

食品添加剂 紫胶(又名虫胶)

1 范围

本标准适用于经热滤法或溶剂法制得的食品添加剂紫胶片,经活性炭脱色制得的食品添加剂脱色紫胶片,以及经漂白剂漂白制得的食品添加剂紫胶(又名虫胶)。

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	浅黄色至黄棕色(透明片)或白色至浅黄色(不透明片)	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和状态
状 态	片状或粒状	

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
	紫胶片	脱色紫胶片	漂白紫胶	
颜色指数/号 \leqslant	18	5	2	GB/T 8143—2008 中的第 5 章
热乙醇不溶物, $w/\%$ \leqslant	1.0	0.5	1.0	GB/T 8143—2008 中的第 4 章
冷乙醇可溶物, $w/\%$ \geqslant	—	—	92.0	GB/T 8143—2008 中的第 15 章
热硬化时间/min \geqslant	3	2	—	GB/T 8143—2008 中的第 11 章
氯含量, $w/\%$ \leqslant	—	—	2	GB/T 8143—2008 中的第 14 章
铅(Pb)/(mg/kg) \leqslant	5.0	5.0	5.0	GB 5009.75
砷(As)/(mg/kg) \leqslant	1.0	1.0	1.0	GB 5009.76
干燥减量, $w/\%$ \leqslant	2.0	2.0	3.0	GB/T 8143—2008 中的第 3 章
水溶物, $w/\%$ \leqslant	0.5	0.5	1.0	GB/T 8143—2008 中的第 10 章

表 2 (续)

项 目	指 标			检验方法
	紫胶片	脱色紫胶片	漂白紫胶	
灼烧残渣, w/% ≤	0.4	0.3	1.0	GB/T 8143—2008 中的第 9 章
蜡质, w/% ≤	5.5	5.5	5.5	GB/T 8143—2008 中的第 6 章
软化点/℃ ≥	72	72	—	GB/T 8143—2008 中的第 16 章
酸值(以 KOH 计)/(mg/g) ≤	—	—	85	GB/T 8143—2008 中的第 12 章
松香	不得检出	不得检出	不得检出	GB/T 8143—2008 中的第 7 章