

分类号: X 40

QB

中华人民共和国轻工行业标准

QB/T 3792—1999

食品添加剂 菊花黄

1999-04-21 发布

1999-04-21 实施

国家轻工业局 发布

前 言

本标准是原国家标准 GB 9991—1988《食品添加剂 菊花黄》，经由国轻行〔1999〕112 号文发布转化标准号为 QB/T 3792—1999，内容不变。

本标准由国家轻工业局行业管理司提出。

本标准由全国食品发酵标准化技术委员会归口。

本标准由江苏省植物研究所、江苏省卫生防疫站、无锡县食品脱水厂、无锡市卫生防疫站负责起草。

本标准主要起草人：周爱玲、蔡云清。

食品添加剂 菊花黄

本标准适用于以菊科植物大金鸡菊（*Coreopsis lanceolata* L.）的花序为原料，经提取精制而得的菊花黄浸膏，在食品工业中作着色剂。

1 技术要求

1.1 外观

本品为棕褐色粘稠状液体，稀释后具有菊花清香味。

1.2 理化要求

项 目	指 标
$E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 400nm \geq	11.0
固形物 % \geq	45
灰分 % \leq	10.0
砷 % \leq	0.00005
铅 % \leq	0.0001

2 试验方法

2.1 吸光度

2.1.1 仪器

分光光度计。

2.1.2 试验

称取样品 1g（精确至 0.0002g），用蒸馏水溶解并定容至 100mL，摇匀，过滤。用移液管吸取 10mL 滤液于 100mL 容量瓶中，用蒸馏水稀释至刻度。取出稀释液置于 1cm 比色杯中，用分光光度计于 400nm 波长处，以蒸馏水作参比液，测定其吸光度。

2.1.3 计算

$$E_{1\text{cm}}^{1\%} 400\text{nm} = \frac{A \cdot f}{G} \dots\dots\dots (1)$$

式中：A——实测样品的吸光度；

G——样品质量（以干物计算），g；

f——稀释倍数。

2.2 固形物

2.2.1 试验

精确称取样品 2g，放入已恒重的称量瓶中，置于（105±1）℃烘箱内，烘至恒重。

2.2.2 计算

$$X = \frac{W_2 - W_1}{G} \times 100 \quad \dots\dots\dots (2)$$

式中：X —— 样品中水分含量，%；
 W_2 —— 称量瓶加样品质量，g；
 W_1 —— 烘后称量瓶加样品质量，g；
 G —— 样品质量，g。

$$\text{固形物} = 100\% - X \quad \dots\dots\dots (3)$$

2.3 灰分

2.3.1 试验

精确称量样品约 3g，置于已恒重的瓷坩锅中，先低温炭化，再移入 700℃ 至 800℃ 高温炉中，灼烧至恒重。

2.3.2 计算

$$X_1 = \frac{W_2 - W_1}{G} \times 100 \quad \dots\dots\dots (4)$$

式中：X₁ —— 样品中灰分含量，%；
 W_2 —— 坩锅加残渣质量，g；
 W_1 —— 坩锅质量，g；
 G —— 样品质量，g。

2.4 砷和铅

2.4.1 试剂

2.4.1.1 硝酸 (GB 626)；

2.4.1.2 硫酸 (GB 625)。

2.4.2 样品处理

称取样品 10g，放入 500mL 凯氏烧瓶中，加浓硝酸 (5~10) mL。然后小心地加入浓硫酸 (5~10) mL，待反应缓和后，放在电炉上加热，并不断补加少量 (2~3) mL 硝酸，继续加热。如此反复进行，直至溶液无色透明或微带黄色，且发生二氧化硫白烟为止。放冷。小心加 20mL 蒸馏水，煮沸赶走残余的硝酸，至瓶内发生二氧化硫白烟。再重复一次，以除去残余的硝酸，直至液体变成无色透明为止。放冷。将溶液用少量蒸馏水稀释转入 100mL 容量瓶中。用蒸馏水洗涤凯氏瓶数次。洗涤液并入容量瓶中，冷却。加蒸馏水至刻度，摇匀。此液供砷、铅的测定。

2.4.3 砷

按 GB 8450《食品添加剂中砷的测定方法》(银盐法) 进行测定。

2.4.4 铅

按 GB 8449《食品添加剂中铅的测定方法》(双硫脲比色法) 进行测定。

3 检验规则

3.1 本产品应由生产厂的技术检验部门进行检验。生产厂应保证所有出厂的产品均符合本标准的要求，每批出厂的产品都应附有质量证明书。

3.2 本产品用食品级塑料桶装运。每 10kg 一桶。每 20 桶或 20 桶以下取一桶验收。取试样时，先将 10kg 一桶的塑料桶倒置 20min，然后再侧放 10min。重复两次后，从桶口倒取检样。所取检样总体积不少于 500mL。混合均匀，装入清洁、干燥带磨口塞的玻璃瓶中，并粘贴标签，注明食品添加剂、生产厂名、生产日期、产品名称、批号及取样日期，送化验室分析。

3.3 使用单位可按照标准规定的验收规则和试验方法，对所收到的产品质量进行检验。

3.4 如果检验中有一项指标不符合本标准要求，应重新自两倍量的包装中，取样进行检验。产品重新检验的结果即使只有一项指标不符合本标准要求，整批产品亦不能验收。

3.5 如供需双方对产品质量发生异议时，可由双方协商选定仲裁单位，按照本标准规定进行检验。

4 标志、包装、运输、贮存

4.1 菊花黄用塑料桶装，每桶 10kg。

4.2 每桶菊花黄上应有说明书，内容包括：生产厂名、产品名称、批号、生产日期、技术条件、使用方法、贮存条件、并注有“食品添加剂”字样。

4.3 菊花黄装桶后，再装在瓦楞板箱内，箱外应注明：生产厂名、产品名称、商标、批号、生产日期、毛重、净重、桶数、贮存条件、产品合乎标准的证明及本标准编号。

4.4 菊花黄贮存于常温、避光、阴凉、干燥的地方，密封保存。保存期半年。禁止与有毒物品混放。

4.5 装卸运输过程应防止日晒、雨淋，小心轻放，勿倒放，禁止与有毒物品混在一起装运。