

ICS 67.220.20
X 41



中华人民共和国国家标准

GB 10783—2008
代替 GB 10783—1996

食品添加剂 辣椒红

Food additive—Paprika red

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

中 华 人 民 共 和 国
国 家 标 准
食 品 添 加 剂 辣 椒 红
GB 10783—2008

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.spc.net.cn

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 9 千字
2009年2月第一版 2009年2月第一次印刷

*

书号: 155066·1-35637

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68533533

前 言

本标准的第4章为强制性的,其余为推荐性的。

本标准代替 GB 10783—1996《食品添加剂 辣椒红》。

本标准与 GB 10783—1996 相比,主要修改如下:

——对辣椒素指标进行了修订;

——取消了原标准中灰分和重金属指标,增加了铅指标。

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:青岛红星化工集团天然色素有限公司、河南省漯河市中大天然食品添加剂有限公司、河北晨光天然色素有限公司、中国食品发酵工业研究院、北京金晔生物工程有限公司、青岛英特生物科技有限公司、邯郸市中进天然色素有限公司、青岛赛特香料有限公司。

本标准主要起草人:李惠宜、卢庆国、孙爱俊、文雁君、陈闽芳、欧阳杰、张志忠、张发茂、陈艳燕、孙瑾、阎炳宗、连运河、柴秋儿。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

——GB 10783—1989、GB 10783—1996。

食品添加剂 辣椒红

1 范围

本标准规定了食品添加剂辣椒红的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存等要求。

本标准适用于以辣椒果皮及其制品为原料,经萃取、过滤、浓缩、脱辣椒素等工艺制成的辣椒红,可以用食用油脂调整色价。

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 5009.37—2003 食用植物油卫生标准的分析方法

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 分子式、结构式和相对分子质量

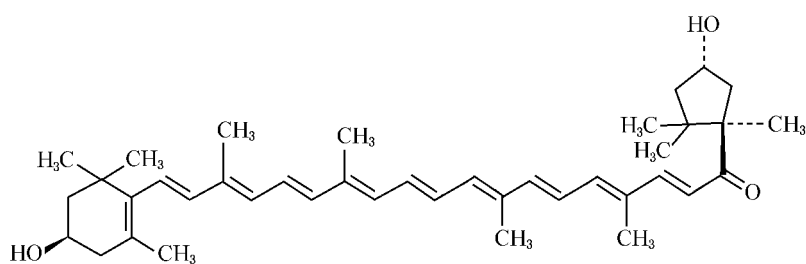
3.1 分子式

辣椒红素: $C_{40}H_{56}O_3$ 。

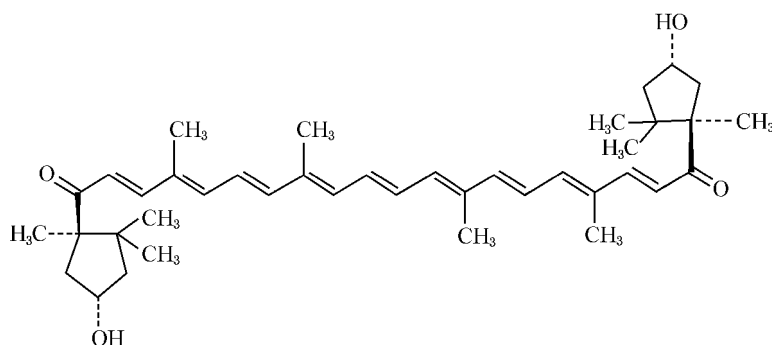
辣椒玉红素: $C_{40}H_{56}O_4$ 。

3.2 结构式

辣椒红素:



辣椒玉红素:



3.3 相对分子质量

辣椒红素:584.85。