



# 中华人民共和国国家标准

GB 1886.113—2015

---

## 食品安全国家标准

### 食品添加剂 菊花黄浸膏

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 菊花黄浸膏

### 1 范围

本标准适用于以菊科植物大金鸡菊(*Coreopsis lanceolate* L.)的花序为原料,经提取精制而得  
的食品添加剂菊花黄浸膏。

### 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	棕褐色	取适量试样置于 50 mL 烧杯中,在自然光下观察色泽和状态,加入适量水稀释后闻其气味
状态	黏稠状液体	
气味	稀释后具有菊花清香味	

#### 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
吸光度 $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ 400 nm	$\geq$ 11.0	附录 A 中 A.2
固形物, $w/\%$	$\geq$ 45	附录 A 中 A.3
灰分, $w/\%$	$\leq$ 10.0	附录 A 中 A.4
砷(As)/(mg/kg)	$\leq$ 0.5	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	$\leq$ 1.0	GB 5009.75