



# 中华人民共和国国家标准

GB 5009.141—2016

---

## 食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定

2016-08-31 发布

2017-03-01 实施

---

中华人民共和国  
国家卫生和计划生育委员会 发布

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 国 家 标 准  
食 品 中 诱 惑 红 的 测 定  
GB 5009.141—2016

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2017年8月第一版

\*

书号: 155066·1-52249

版权专有 侵权必究

## 前 言

本标准代替 GB/T 5009.141—2003《食品中诱惑红的测定》。

本标准与 GB/T 5009.141—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 食品中诱惑红的测定”;
- 增加了试剂的级别和分子式;
- 增加了标准品。

# 食品安全国家标准

## 食品中诱惑红的测定

### 1 范围

本标准规定了汽水、硬糖、糕点、冰淇淋中诱惑红的测定方法。

本标准适用于汽水、硬糖、糕点、冰淇淋中诱惑红的测定。

### 2 原理

诱惑红在酸性条件下被聚酰胺粉吸附,而在碱性条件下解吸附,再用纸色谱法进行分离后,与标准比较定性、定量。

### 3 试剂和材料

除非另有说明,本方法所用试剂均为分析纯,水为 GB/T 6682 规定的一级水。

#### 3.1 试剂

- 3.1.1 甲醇( $\text{CH}_3\text{OH}$ )。
- 3.1.2 石油醚:沸程  $30\text{ }^\circ\text{C}\sim 60\text{ }^\circ\text{C}$ 。
- 3.1.3 硫酸( $\text{H}_2\text{SO}_4$ ):优级纯。
- 3.1.4 乙醇( $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{OH}$ )。
- 3.1.5 氨水( $\text{NH}_3\cdot\text{H}_2\text{O}$ ):含量  $20\%\sim 25\%$ 。
- 3.1.6 柠檬酸( $\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7\cdot\text{H}_2\text{O}$ )。
- 3.1.7 钨酸钠( $\text{Na}_2\text{WO}_4\cdot 2\text{H}_2\text{O}$ )。
- 3.1.8 丁酮( $\text{C}_4\text{H}_8\text{O}$ )。
- 3.1.9 柠檬酸钠( $\text{C}_6\text{H}_5\text{Na}_3\text{O}_7$ )。
- 3.1.10 正丁醇( $\text{C}_4\text{H}_{10}\text{O}$ )。
- 3.1.11 海砂。
- 3.1.12 甲酸( $\text{HCOOH}$ )。

#### 3.2 试剂配制

- 3.2.1 硫酸溶液(10%,体积分数):将 1 mL 硫酸缓慢加入至 8 mL 水中,混匀,冷却,用水定容至 10 mL,混匀。
- 3.2.2 乙醇-氨溶液:取 2 mL 的氨水,加 70%(体积分数)乙醇至 100 mL。
- 3.2.3 乙醇溶液(50%,体积分数):量取 50 mL 无水乙醇与 50 mL 水混匀。
- 3.2.4 柠檬酸溶液(200 g/L):称取 20 g 柠檬酸,加水至 100 mL,溶解混匀。
- 3.2.5 钨酸钠溶液(100 g/L):称取 10 g 钨酸钠,加水至 100 mL,溶解混匀。
- 3.2.6 氨水溶液(1%,体积分数):量取 1 mL 氨水,加水至 100 mL,混匀。