



中华人民共和国国家标准

GB 28311—2012

食品安全国家标准 食品添加剂 栀子蓝

2012-04-25 发布

2012-06-25 实施

中华人民共和国卫生部 发布

食品安全国家标准

食品添加剂 栀子蓝

1 范围

本标准适用于以栀子(*Gardenia jasminoides* Ellis)的果实为原料,经水或食用乙醇浸提、酶解(β -葡萄糖苷酶)、添加食用氨基酸化合、精制等工艺加工制成的食品添加剂栀子蓝。

2 技术要求

2.1 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
气味	略有特殊的芳香性气味	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下,观察其色泽和状态,并嗅其气味
色泽	蓝色至深紫蓝色	
状态	粉末、粒状或液体	

2.2 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
	粉末、粒状	液体	
色价 $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (580~620)nm	符合声称		附录 A 中 A.3
干燥减量, $\omega/\%$	≤ 7	—	GB 5009.3 直接干燥法
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 3	3	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 2	2	GB/T 5009.11
注:商品化的栀子蓝产品应以符合本标准的栀子蓝为原料,可添加食用糊精和(或)乳糖而制成,其色价符合声称。			