



中华人民共和国国家标准

GB 1886.30—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色

2015-11-13 发布

2016-05-13 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 8818—2008《食品添加剂 可可壳色素》。

本标准与 GB 8818—2008 相比,主要变化如下:

——标准名称修改为“食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色”。

食品安全国家标准

食品添加剂 可可壳色

1 范围

本标准适用于以可可壳为原料,经水溶液提取、精制、浓缩、干燥而制得食品添加剂可可壳色。

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	深棕色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察其色泽和状态
状态	粉末	

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
pH	6.0~7.5	附录 A 中 A.3
干燥失重, w/%	≤ 5.0	附录 A 中 A.4
灼烧残渣, w/%	≤ 20.0	附录 A 中 A.5
吸光度 $E_{1\%}^{1\text{cm}}_{400\text{ nm}}$	≥ 20.0	附录 A 中 A.6
砷(As)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.76
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 4.0	GB 5009.75