

中华人民共和国国家标准

GB 1886.317—2021

食品安全国家标准 食品添加剂 β -胡萝卜素(盐藻来源)

2021-02-22 发布 2021-08-22 实施

中 华 人 民 共 和 国 国 家 标 准 食品安全国家标准 食品添加剂 β-胡萝卜素(盐藻来源)

GB 1886.317—2021

*

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服务热线:400-168-00102021年3月第一版

*

书号: 155066・1-66023

版权专有 侵权必究

食品安全国家标准

食品添加剂 β -胡萝卜素(盐藻来源)

1 范围

本标准适用于以杜氏盐藻($Dunaliella\ Salina$)为原料,经提取精制得到的食品添加剂 β -胡萝卜素(盐藻来源)。

2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

2.1 化学名称

1,1'-(3,7,12,16-四甲基-1,3,5,7,9,11,13,15,17-十八碳九烯-1,18-二基)双[2,6,6-三甲基环己烯]

2.2 分子式

 $C_{40} \, H_{56}$

2.3 结构式

2.4 相对分子质量

536.89(按 2018 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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	深红色	取适量试样置于清洁、干燥的白瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态,嗅其气味
状态	油悬浮液、粉末或颗粒	
气味	本身固有气味	