



中华人民共和国国家标准

GB 31622—2014

食品安全国家标准

食品添加剂 杨梅红

2015-01-28 发布

2015-07-28 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 杨梅红

1 范围

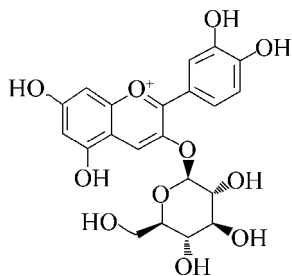
本标准适用于以杨梅(*Mynica rubra* Sied.et Zucc)的成熟果实为原料,经乙醇溶液浸提、食品工业用吸附树脂纯化,再经浓缩、干燥制得食品添加剂杨梅红。

2 分子式、结构式和相对分子质量

2.1 分子式

矢车菊素-3-O-葡萄糖苷: $C_{21}H_{21}O_{11}$

2.2 结构式



2.3 相对分子质量

矢车菊素-3-葡萄糖苷:449.38(按 2007 年国际相对原子质量)

3 技术要求

3.1 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
色泽	紫红色至红黑色	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	

3.2 理化指标

应符合表 2 的规定。