《食品安全国家标准食品添加剂 金樱子棕》（征求意见稿）

编制说明

一、标准起草的基本情况（包括简要的起草过程、主要起草单位、起草人等）

根据《国家卫生计生委办公厅关于印发 2016 年度食品安全国家标准项目计划（第二批）的通知》（国卫办食品函[2016]1358 号）的要求，食品添加剂金樱子棕被列入 2016 年食品安全国家标准制定计划项目。项目承担单位为中华人民共和国吉林出入境检验检疫局。

标准任务下达后，中华人民共和国吉林出入境检验检疫局针对制定金樱子棕食品安全国家标准的具体工作进行了认真研究，确定了总体工作方案，并组建了标准起草工作组，由中华人民共和国吉林出入境检验检疫局负责起草标准文本及编制说明。

起草工作组首先查阅相关的国内外技术标准资料，在研究这些标准资料的基础上，结合当前国内市场产品的实际情况，初步确定了产品的质量技术指标和相应的试验方法，形成了标准草案。之后，工作组对标准草案进行了多次讨论研究，并对标准中采用的试验方法进行了验证。在上述工作的基础上，形成了行业内标准征求意见稿。

2017 年 10 月开始，起草工作组将标准文本及编制说明的征求意见稿以信件及电子邮件的形式定向发给有关企业和专家，广泛征求意见。标准起草工作组认真讨论研究了反馈的意见和建议，对标准文本及编制说明进行了修改和完善，形成了标准征求意见稿（公示稿），上报食品安全国家标准审评委员会秘书处。

本标准主要起草人：康明芹、陈明岩、徐立明、王岸英、胡婷婷、张勋、杨璐、曹海微、李荣荣、张旭光。

二、标准的重要内容及主要修改情况

根据查阅和掌握的资料，本标准可参照的资料较少，因此本标准主要参考我国色素类产品的标准，兼顾科学性、先进性及实用性等原则而制定。指标方面，本标准主要参考GB 1886.30-2015《食品安全国家标准 食品添加剂 可可壳色》的技术指标，并结合实际产品情况进行调整。金樱子棕检测结果见附表1，国内其他色素的部分指标见附表2。

三、国内国际相关标准情况

本标准为首次制定。经查询，国际食品法典委员会（英文：Codex Alimentarius Commission，简称CAC）食品添加剂通用法典标准CODEX STAN 192-1995（2017修订版）、美国《食品化学品法典》（Food Chemicals Codex,简称 FCC）、欧盟94/36/EC指令、日本《食品添加剂使用标准》等均未将金樱子棕列为可使用色素，此外，加拿大、俄罗斯、中国香港、中国台湾也未将金樱子棕列为可使用色素。

中国澳门将金樱子棕列为可以使用的色素，但未规定其使用范围和使用限量。我国GB 2760-2014《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》规定了金樱子棕可作为着色剂使用，并规定

了其在糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、碳酸饮料、配制酒等食品中的最大使用量分别为0.9、1.0、1.0、0.2 g/kg，且用于固体饮料时按稀释倍数增加使用量。

四、其他需要在网上公开说明的事项

暂无

附表 1：

金樱子棕检测结果汇总表

样品编号	感官	pH	干燥失重，ω/%	灼烧残渣，ω/%	吸光度 $E_{1\,\mathrm{cm}}^{1\%}$400 nm	砷（As）/（mg/kg）	铅（Pb）/（mg/kg）
	棕黑色	4.0 ～ 7.0	≤5.0	≤20.0	≥30.0	≤1.0	≤1.0
Z1	棕黑色	4.87	3.41	21.33	35.2	0.074	0.067
Z2	红色	7.82	3.84	48.18	97.0	0.034	0.023
Z3	红色	7.53	3.70	47.92	98.3	0.010	0.052
Z4	棕黑色	4.04	3.65	18.68	35.7	0.113	0.065
Z5	棕黑色	6.08	3.83	13.78	46.7	0.028	0.081
Z6	棕黑色	6.08	4.04	13.87	44.4	0.027	0.084
Z7	棕黑色	6.09	4.19	14.16	41.7	0.028	0.089
Z8	棕黑色	6.10	4.35	15.19	44.2	0.020	0.071
Z9	棕黑色	6.40	3.83	17.90	40.1	0.030	0.087

附表 2：

国内其他色素的部分指标

食品添加剂	干燥失重	灼烧残渣	吸光度波长 nm	吸光度
天然苋菜红	≤10	≤35	535	≥6
可可壳色	≤5	≤20	400	≥20
红米红	≤8	≤8	535±5	≥15
萝卜红	≤8	≤5	514±5	≥10
玫瑰茄红	≤10	≤9	520	符合声称
杨梅红	≤18	≤6	525±5	≥40
黑豆红	≤5	≤11	525±5	≥20
紫胶红	≤10	≤0.8	490	≥130