202×-××-××实施

202×-××-××发布

食品安全国家标准

食品添加剂 橡子壳棕

（征求意见稿）



食品安全国家标准

食品添加剂 橡子壳棕

* 1. 范围

本标准适用于以橡子壳为原料，经水溶液提取、分离、浓缩、干燥等工艺制得的食品添加剂橡子壳棕。

* 1. 技术要求
		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 | 棕色至深棕色 | 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，嗅其气味 |
| 状态 | 粉末 |
| 气味 | 具有橡子壳特征性气味，无异味 |

* + 1. 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 |
| 色价*E*$\begin{matrix}1\%\\1cm\end{matrix}$(500 nm) | ≥ | 10 | 附录A中A.3 |
| 干燥减量，*w*/% | ≤ | 10.0 | GB 5009.3直接干燥法 |
| 灰分，*w*/% | ≤ | 15.0 | GB 5009.4 |
| pH |  | 7.0～9.0 | 附录A中A.4 |
| 铅（Pb）/（mg/kg） | ≤ | 3.0 | GB 5009.75或GB 5009.12 |
| 砷（As）/（mg/kg） | ≤ | 2.0 | GB 5009.76或GB 5009.11 |
| 注：商品化的橡子壳棕产品应以符合本标准的橡子壳棕为原料，可添加麦芽糊精、水和/或符合食品添加剂质量规格要求的乳化剂、抗氧化剂、酸度调节剂等，其色价指标符合声称值，形态可以是液体或膏体。 |

检验方法

* 1. 一般规定

本标准所用试剂和水在未注明其他要求时，均指分析纯试剂和GB/T 6682规定的三级水。试验中所用标准溶液、杂质测定用标准溶液、制剂和制品在未注明其他要求时，均按GB/T 601、GB/T 602、GB/T 603的规定制备。试验中所用溶液在未注明用何种溶剂配制时，均指水溶液。

* 1. 鉴别试验
		1. 溶解性

易溶于水或乙醇，不溶于非极性溶剂。

* + 1. 色泽

水溶液在偏碱性条件下呈棕色，在偏酸性条件下呈红棕色，当酸性条件（pH＜4）时显黄色。

* + 1. 最大吸收峰

取A.3.2色价测定中的试样溶液，用分光光度计检测，在波长275 nm±5 nm范围内有最大吸收峰。

* 1. 色价*E*$\begin{matrix}1\%\\1cm\end{matrix}$(500±5) nm的测定
		1. 仪器和设备

分光光度计。

* + 1. 分析步骤

称取0.05 g～0.10 g试样，精确至0.0001 g，加水溶解并定容至100 mL，摇匀。用移液管在摇匀状态下吸取5 mL上述溶液，再定容至50 mL，得到试样溶液。取此溶液置于1 cm比色皿中，以水作空白对照，用分光光度计在500 nm波长处测定吸光度。吸光度应控制在0.3～0.7之间，否则应调整试样溶液浓度，再重新测定吸光度。

* + 1. 结果计算

色价*E*$\begin{matrix}1\%\\1cm\end{matrix}$(500±5) nm，按式（A.1）计算：

 $E\_{1cm}^{1\%}\left(500\pm 5\right)nm=\frac{A}{c×100}$  ……………………（A.1）

式中：

*A*——试样溶液的吸光度值；

*c*——试样溶液的浓度，单位为克每毫升（g/mL）；

100——浓度换算系数。

试验结果以平行测定结果的算术平均值为准。在重复性条件下获得的两次独立测定结果的绝对差值不大于算术平均值的2.0 %。

* 1. pH的测定

配制浓度为0.1%的试样溶液，用酸度计测定其pH。