



中华人民共和国国家标准

GB 8817—2001

食品添加剂 焦糖色 (亚硫酸铵法、氨法、普通法)

Food additive—Caramel
(Sulfite ammonia caramel, ammonia
caramel, plain caramel)

2001-08-06 发布

2002-02-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

本标准主要是非等效采用美国食品用化学品法典(FCC IV—1996)来进行修订的,其中氮氮和 4-甲基咪唑指标略优于国外标准,设项和指标主要参照 FCC IV—1996 标准。

本标准在 GB 8817—1988《食品添加剂 焦糖色》(氨法)、QB 1412—1991《食品添加剂 焦糖色素(亚硫酸铵法)》和 QB 2392—1998《食品添加剂 焦糖色(亚硫酸铵法和普通法)》基础上进行了修改。并按 FCC IV —1996 标准要求新增了总氮、总硫、汞含量指标,使本标准更具监控性及实用性。

本标准自实施之日起,同时代替 GB 8817—1988、QB 1412—1991 和 QB 2392—1998。

本标准由国家轻工业局提出。

本标准由全国食品发酵标准化中心归口。

本标准起草单位:重庆天府可乐渝龙食品饮料有限公司、中国食品发酵工业研究所、上海爱普食品工业有限公司、浙江瑞安康威制药有限公司、重庆黑马食品添加剂公司、大连红源食品有限公司。

本标准主要起草人:彭钢、谭继荣、郑九芳、霍秀岩、戈弋、张亚琴、叶天保。

中华人民共和国国家标准

食品添加剂 焦糖色
(亚硫酸铵法、氨法、普通法)

GB 8817—2001

Food additive—Caramel
(Sulfite ammonia caramel, ammonia
caramel, plain caramel)

代替 GB 8817—1988

1 范围

本标准规定了采用亚硫酸铵法、氨法、普通法制成的液体和粉状焦糖色的技术要求、试验方法、检验规则以及包装、标志、贮存、运输的各项要求。

本标准适用于以蔗糖、淀粉糖浆、木糖母液等为原料,采用亚硫酸铵法、氨法、普通法制成的液状、粉状焦糖色,在食品中用作着色剂。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB/T 602—1988 化学试剂杂质测定用标准溶液的制备
- GB/T 5009.5—1985 食品中蛋白质的测定方法
- GB/T 5009.17—1996 食品中总汞的测定方法
- GB/T 5009.34—1996 食品中亚硫酸盐的测定方法
- GB/T 8449—1987 食品添加剂中铅的测定方法
- GB/T 8450—1987 食品添加剂中砷的测定方法
- GB/T 8451—1987 食品添加剂中重金属限量试验法

3 要求

3.1 感官指标

- 3.1.1 色泽和外观形状:黑褐色,稠状液体或粉粒状。
- 3.1.2 气味:具有焦糖色素的焦香味,无异味。
- 3.1.3 本品经稀释后应澄明,无混浊和沉淀。

3.2 理化指标(见表1)

表 1

项 目	指 标	
	固体	液体
吸光度, $E_{1\%}^{1\text{cm}}$ (610 nm)	0.05~0.6	0.05~0.6
干燥失重, %	≤ 5	—