



中华人民共和国国家标准

GB 1886.133—2015

食品安全国家标准 食品添加剂 枣子酞

2015-09-22 发布

2016-03-22 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 枣子酏

1 范围

本标准适用于以食用乙醇水溶液和枣子为原料经浸提制得食品添加剂枣子酏。

2 技术要求

2.1 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	红棕色	将试样置于比色管内,用目测法观察
状态	稠厚澄清液体 ^a	
香气	鲜明的枣子甜香,无异臭,无焦味	GB/T 14454.2
^a 枣子酏在贮藏保质期内有少量悬浮物,但不影响使用。		

2.2 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
相对密度(25℃/25℃)	$D_{\text{标样}} \pm 0.008$	GB/T 11540
折光指数 ^a (20℃)	$n_{\text{标样}} \pm 0.005$	GB/T 14454.4
糖度	≥ 35.0	附录 A 中 A.1
沉淀物(体积比)/%	≤ 3.0	附录 A 中 A.2
乙醇含量(体积比)/%	16.0~20.0	附录 A 中 A.3
重金属(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 10.0	GB 5009.74
砷(As)/(mg/kg)	≤ 3.0	GB 5009.11 或 GB 5009.76
^a 对色泽深、无法测定折光指数的枣子酏可免除测定折光指数。		

附 录 A 检 验 方 法

A.1 糖度的测定

用手式糖度计直接读出糖度。

A.2 沉淀物的测定

A.2.1 仪器和设备

A.2.1.1 10 mL 具塞刻度尖底离心管(具 0.1 mL 分刻度)。

A.2.1.2 试管架。

A.2.1.3 恒温装置(25 °C ± 1 °C)。

A.2.2 分析步骤

将试样摇匀,分别小心地倒入两支 10 mL 具塞离心管中,然后用毛细管滴管滴至液面恰好在 10 mL 刻度处,塞上磨口塞,置于试管架上,在 25 °C ± 1 °C 恒温装置中,静止 24 h。读出沉淀物的体积,然后取其平均值。

A.2.3 结果计算

沉淀物的体积比 φ ,按式(A.1)计算:

$$\varphi = \frac{V}{10} \times 100\% \quad \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

V——沉淀物的体积,单位为毫升(mL);

10——试样体积,单位为毫升(mL)。

平行试验允许差 ≤ 5%。

A.3 乙醇含量的测定

A.3.1 仪器和设备

A.3.1.1 250 mL 蒸馏装置。

A.3.1.2 100 mL 量筒。

A.3.1.3 100 °C 温度计。

A.3.1.4 酒精表。

A.3.2 分析步骤

分别量取试样和水(GB/T 6682)各 100 mL 于 250 mL 蒸馏瓶内,加热,并控制蒸馏速度为馏出液在 3 mL/min~4 mL/min 之间。当馏出液达到 100 mL 时,停止加热,并立即移去量筒。再用酒精表测量馏出液的度数,用温度计量出温度,然后换算成 20 °C 时的乙醇含量。