

中华人民共和国国家标准

GB 1886.309—2020

食品安全国家标准 食品添加剂 藻蓝

2020-09-11 发布

2021-03-11 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国 家 市 场 监 督 管 理 总 局 发 布

食品安全国家标准

食品添加剂 藻蓝

1 范围

本标准适用于以淡水或海水养殖的螺旋藻(*Spirulina*)为原材料,经水抽提、纯化等工艺制得的食品添加剂藻蓝。

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 | 蓝色 | 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 |
| 气味 | 略有腥味,无异味 | |
| 状态 | 粉末或液体,无肉眼可见外来杂质 | |

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 |
|--|-------|--------------------|
| 色价 $E_{1\text{ cm}}^{1\%}$ (620±5) nm | 符合声称 | 附录 A 中 A.3 |
| 水分 ^a , w/% | ≤ 8.0 | GB 5009.3—2016 第一法 |
| 砷(以 As 计)/(mg/kg) | ≤ 2.0 | GB 5009.11 |
| 铅(Pb)/(mg/kg) | ≤ 2.0 | GB 5009.12 |
| 汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | ≤ 1.0 | GB 5009.17 |
| 注:商品化的藻蓝产品应以符合本标准的藻蓝为原料,可适当加入食品原料和/或符合食品添加剂质量规格要求的 GB 2760 规定的乳化剂、抗氧化剂、酸度调节剂等辅料而制成。商品化的藻蓝按本标准执行。 | | |
| ^a 水分不适用于液体产品。 | | |

附录 A

检验方法

A.1 一般规定

本标准所用试剂和水，在没有标明其他要求时，均指分析纯试剂和符合 GB/T 6682 规定的三级水。试验中所用溶液在未注明何种溶剂配制时，均指水溶液。

A.2 鉴别试验

A.2.1 溶解性

易溶于水，呈蓝色澄清液，不溶于无水乙醇、乙醚、石油醚等有机溶剂。称取藻蓝试样适量（粉末产品 0.05 g，液体产品 0.3 g），溶于 10 mL 水中，缓慢加入 4.5 g 硫酸铵固体粉末，混匀至完全溶解，静置生成蓝色沉淀。

A.2.2 稳定性

用磷酸盐缓冲液(pH 6.8)配制的 0.5 % 试样液，应呈蓝色，并伴随着红色荧光发生，经 90 °C 加热处理 30 min 后，荧光消失。

A.2.3 最大吸收波长

A.2.3.1 试剂和材料

磷酸盐缓冲液：0.1 mol/L, pH 6.8。按下列方法进行配制：

- A 液(0.2 mol/L 磷酸二氢钠水溶液)： $\text{NaH}_2\text{PO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ 31.20 g, 加水溶解并定容至 1 000 mL；
- B 液(0.2 mol/L 磷酸氢二钠水溶液)： $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 7\text{H}_2\text{O}$ 53.61 g (或 $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 12\text{H}_2\text{O}$ 71.63 g 或 $\text{Na}_2\text{HPO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ 35.61 g), 加水溶解并定容至 1 000 mL；
- 取 51.0 mL A 液与 49.0 mL B 液混合摇匀，加入水定容至 200 mL，得到 0.1 mol/L 磷酸盐缓冲液(pH 6.8)。

A.2.3.2 仪器和设备

紫外可见光分光光度计。

A.2.3.3 分析步骤

称取试样适量（粉末产品 0.03 g，液体产品 0.2 g），以磷酸盐缓冲液溶解并定容于 100 mL 容量瓶中，充分溶解或用磷酸盐缓冲液适当稀释后，使吸光值在 0.3~0.7（检测范围），用分光光度计扫描测定，该试样溶液在波长(620±5)nm 有最大吸收峰（参见附录 B）。

A.3 色价的测定

A.3.1 试剂和材料

磷酸盐缓冲液：pH 6.8。

附录 B
藻蓝紫外-可见光吸收光谱图

藻蓝紫外-可见光吸收光谱图见图 B.1。

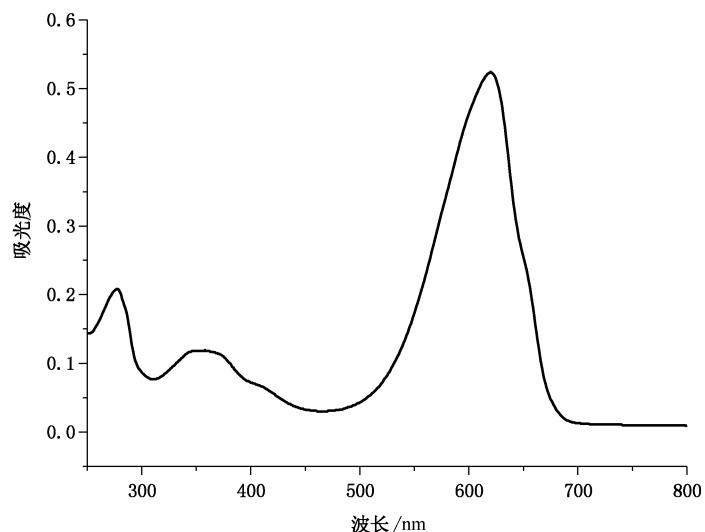


图 B.1 藻蓝紫外-可见光吸收光谱图