

中华人民共和国国家标准

GB 1886.366—2023

食品安全国家标准

食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素

2023-09-06 发布

2024-03-06 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 $\beta$ -胡萝卜素

### 1 范围

本标准适用于以醋酸视黄酯或  $\beta$ -紫罗兰酮为起始原料,以化学合成法制得的食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

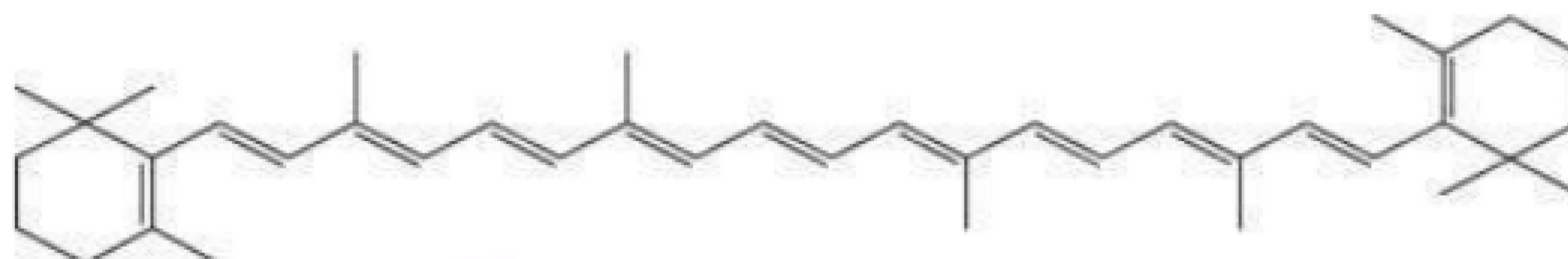
#### 2.1 化学名称

全反式-1,1'-(3,7,12,16-四甲基-1,3,5,7,9,11,13,15,17-十八碳九烯-1,18-二基)双[2,6,6-三甲基环己烯]

#### 2.2 分子式

$C_{40}H_{56}$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

536.89(按 2018 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 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	红色至红褐色	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
状态	结晶或结晶性粉末	

#### 3.2 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
$\beta$ -胡萝卜素(以干基计), w/%	96.0~101.0	附录 A 中 A.2
吸光度比值 $A_{455\text{ nm}}/A_{483\text{ nm}}$	1.14~1.18	附录 A 中 A.3
$A_{455\text{ nm}}/A_{340\text{ nm}}$	≥ 1.5	
干燥减量, w/%	≤ 0.2	附录 A 中 A.4
灼烧残渣, w/%	≤ 0.2	附录 A 中 A.5
砷(As)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)	≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
注: 商品化的 $\beta$ -胡萝卜素产品应以符合本标准的 $\beta$ -胡萝卜素为原料, 可添加符合相关要求的食品原料和(或)符合食品添加剂质量规格要求的 D-异抗坏血酸钠、维生素 E、抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸棕榈酸酯、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、柠檬酸及其钠盐、冰乙酸、碳酸钠以及乳化剂、抗结剂、增稠剂, 其 $\beta$ -胡萝卜素含量符合标示值, 形态可以是粉末或液体。		







## 前　　言

本标准代替 GB 8821—2011《食品安全国家标准 食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素》。

本标准与 GB 8821—2011 相比,主要变化如下:

- 更改了范围中的起始原料;
- 更改了感官要求中的色泽项目要求;
- 将鉴别试验项下的内容放入理化指标;
- 删除了感官要求中的气味项目要求;
- 删除了理化指标中的澄清度试验、熔点、重金属(以 Pb 计)3 项指标;
- 增加了铅(Pb)指标;
- 增加了商品化产品的描述。

# 食品安全国家标准

## 食品添加剂 $\beta$ -胡萝卜素

### 1 范围

本标准适用于以醋酸视黄酯或  $\beta$ -紫罗兰酮为起始原料,以化学合成法制得的食品添加剂  $\beta$ -胡萝卜素。

### 2 化学名称、分子式、结构式和相对分子质量

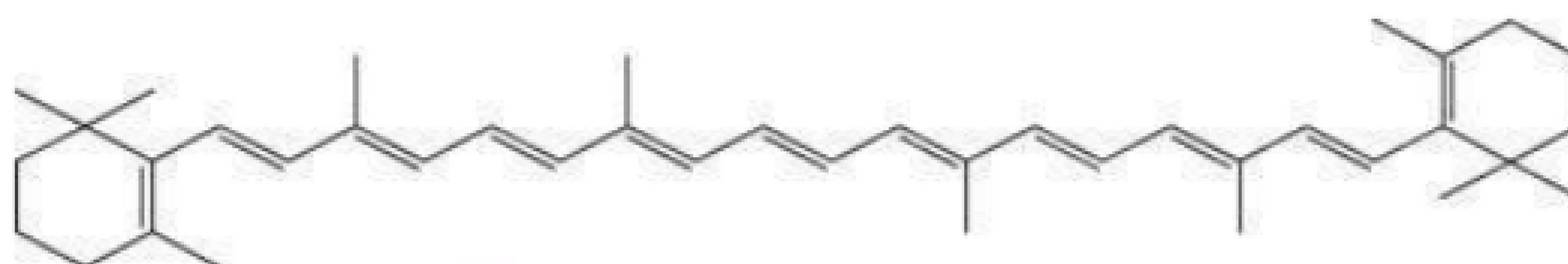
#### 2.1 化学名称

全反式-1,1'-(3,7,12,16-四甲基-1,3,5,7,9,11,13,15,17-十八碳九烯-1,18-二基)双[2,6,6-三甲基环己烯]

#### 2.2 分子式

$C_{40}H_{56}$

#### 2.3 结构式



#### 2.4 相对分子质量

536.89(按 2018 年国际相对原子质量)

### 3 技术要求

#### 3.1 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	红色至红褐色	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
状态	结晶或结晶性粉末	

#### 3.2 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
$\beta$ -胡萝卜素(以干基计), w/%		96.0~101.0	附录 A 中 A.2
吸光度比值	$A_{455\text{ nm}}/A_{483\text{ nm}}$	1.14~1.18	附录 A 中 A.3
	$A_{455\text{ nm}}/A_{340\text{ nm}}$	≥ 1.5	
干燥减量, w/%		≤ 0.2	附录 A 中 A.4
灼烧残渣, w/%		≤ 0.2	附录 A 中 A.5
砷(As)/(mg/kg)		≤ 2.0	GB 5009.76 或 GB 5009.11
铅(Pb)/(mg/kg)		≤ 2.0	GB 5009.75 或 GB 5009.12
注: 商品化的 $\beta$ -胡萝卜素产品应以符合本标准的 $\beta$ -胡萝卜素为原料, 可添加符合相关要求的食品原料和(或)符合食品添加剂质量规格要求的 D-异抗坏血酸钠、维生素 E、抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸棕榈酸酯、乙二胺四乙酸二钠、山梨酸钾、柠檬酸及其钠盐、冰乙酸、碳酸钠以及乳化剂、抗结剂、增稠剂, 其 $\beta$ -胡萝卜素含量符合标示值, 形态可以是粉末或液体。			

## 附录 A

### 检验方法

**警告:**本标准试验方法中使用的部分试剂具有毒性或腐蚀性,按相关规定操作,操作时需小心谨慎。若溅到皮肤上应立即用水冲洗,严重者应立即治疗。

#### A.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。

#### A.2 $\beta$ -胡萝卜素(以干基计)的测定

##### A.2.1 方法原理

$\beta$ -胡萝卜素是共轭双键化合物,在波长 455 nm 处有最大吸收,将试样溶液于该波长处测定吸光度,以百分吸收系数( $E_{1\text{cm}}^{1\%}$ )计算质量分数。

##### A.2.2 试剂和材料

A.2.2.1 环己烷。

A.2.2.2 三氯甲烷。

##### A.2.3 仪器和设备

A.2.3.1 紫外分光光度仪。

A.2.3.2 石英池(1 cm)。

##### A.2.4 分析步骤

###### A.2.4.1 试样溶液的制备

溶液 A:称取约 0.05 g 试样,精确至 0.000 1 g,置于 100 mL 棕色容量瓶中,加三氯甲烷 10 mL,溶解后,立即用环己烷稀释至刻度,摇匀。精确量取上述溶液 5.0 mL,置于 100 mL 棕色容量瓶中,用环己烷稀释至刻度,摇匀。

溶液 B:取 5.0 mL 溶液 A,置于 50 mL 棕色容量瓶中,用环己烷稀释至刻度,摇匀。

###### A.2.4.2 测定

取 A.2.4.1 中溶液 B,以环己烷为空白对照,在波长 455 nm±1 nm 处测定吸光度(A)。

##### A.2.5 结果计算

$\beta$ -胡萝卜素(以干基计)的质量分数  $w_1$  按式(A.1)计算。

$$w_1 = 20\ 000 \times \frac{A}{m \times (1 - w_2) \times 2\ 500 \times 100} \times 100\% \quad \dots \dots \dots \quad (\text{A.1})$$

式中:

20 000——试样的稀释体积,单位为毫升(mL);

A——试样溶液的吸光度值;

