

食品色素需要检测那些项目

产品名称	食品色素需要检测那些项目
公司名称	佛山市华谨检测技术服务有限公司产品检测部
价格	1000.00/次
规格参数	品牌:1
公司地址	佛山市南海区大沥镇岭南路85号广佛智城4号楼第7层第4705、4706、4707号单元
联系电话	18688243060 18688243060

产品详情

着色剂按来源可分为人工合成着色剂和天然着色剂。

按结构分：人工合成着色剂、天然着色剂。

按着色剂的溶解性分：可分为脂溶性着色剂和水溶性着色剂。

天然着色剂食用天然着色剂主要是指由动、植物组织中提取的色素，多为植物色素，包括微生物色素、动物色素及无机色素。绝大部分来自植物组织，特别是水果和蔬菜。安全性高，有的还兼具营养作用（如 - 胡萝卜素）。

截止1998年底，国家批准允许使用的食用天然色素共有48种：

包括天然 胡萝卜素、甜菜红、姜黄、红花黄、紫胶红、越橘红、辣椒红、辣椒橙、焦糖色（不加氨生产）、焦糖色生产焦糖色（加氨生产）、红米红、菊花黄浸膏、黑豆红、高粱红、玉米黄、萝卜红；可可壳色、红曲米、红曲红、落葵红、黑加伦红、桅子黄、桅子兰，沙棘黄、玫瑰茄红、橡子壳棕，np红、多惠柯棕，桑椹红、天然芥菜红、金樱子棕；姜黄素、花生农红、葡萄皮红；兰锭果红；藻兰、植物炭黑，密蒙黄，紫草红；茶黄色素：茶绿色素、柑橘黄、胭脂树橙（红木素/降红木素）胭脂虫红、氧化铁（黑）等。常用的天然着色剂有辣椒红、甜菜红、红曲红、胭脂虫红、高粱红、叶绿素铜钠、姜黄、桅子黄、胡萝卜素、藻蓝素、可可色素、焦糖色素等等。

我国食品添加剂使用卫生标准（gb2760 - 1996）列入的合成色素有胭脂红、苋菜红、日落黄、赤藓红、柠檬黄、新红、靛蓝、亮蓝、二氧化钛（白色素）等等。与天然色素相比，合成色素颜色更加鲜艳，不

易褪色，且价格较低。[9]

截止1998年底，国家批准允许使用的合成色素有：苋菜红、苋菜红铝色淀、胭脂红、胭脂红铝色淀、赤藓红、赤藓红铝色淀、新红，新红铝色淀。柠檬黄、柠檬黄铝色淀、日落黄、日落黄铝色淀、亮兰；亮兰铝色淀、靛兰、靛兰铝色淀，叶绿素铜钠盐、b-胡萝卜素、二氧化钛、诱惑红；酸性红等，共21种。国内使用的较多的合成色素有9种，包括苋菜红、胭脂红、新红、柠檬黄、日落黄、靛蓝、亮蓝、赤红、诱惑红等。

人工色素的特点：色泽鲜艳；色调多；性能稳定；着色力强；坚牢度大；调色易；使用方便；成本低廉；应用广泛；时下国家出台的相关规定，促使食用色素生产商更加严格规范化，但用量和使用范围还是受到严格限制。[10]

合成色素限量标准

苋菜红

依据根据中国的《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）规定：可用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒，糖果、糕点上彩装、青梅、山楂制品，渍制小菜，最大使用量0.05g/kg；用于红绿丝、染色樱桃（系装饰用），最大用量0.10g/kg

胭脂红

根据中《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）规定：能用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮料和碳酸饮料、配制酒，糖果和糕点上彩装、青梅、山楂制品，渍制小菜，最大使用量0.05g/kg；用于红绿丝一与染色樱桃（系装饰用），最大用量0.10g/kg，豆奶饮料及冰淇淋最大用量为0.025g/kg（残留量0.01g/kg）；虾（味）片0.05g/kg、糖果包衣0.10g/kg。

诱惑红

根据中国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）之规定：可用于糖果包衣，最大使用量0.085g/kg、用于冰淇淋、炸鸡调料最大使用量为0.07g/kg

日落黄

根据中国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）规定：可用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、虾（味）片最大使用量0.10g/kg，用于糖果包衣及红绿丝最大使用量0.20g/kg；用于冰淇淋最大使用量是0.09g/kg

柠檬黄

依据中国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）规定：可用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮

料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、虾（味）片、渍制小菜最大使用量0.10g/kg；用于糖果包衣、红绿丝的最大使用量0.20g/kg；用于冰淇淋的最大使用量为0.02g/kg；植物饮料、乳酸菌饮料最大使用量为0.05g/kg。

亮蓝

依据我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）规定：可用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头（系装饰用，不宜食用）0.10g/kg，用于青梅以及虾（味）片最大使用量0.025g/kg；于冰淇淋最大使用量为0.022g/kg；用于红绿丝最大使用量0.10g/kg

。

靛蓝

依据我国《食品添加剂使用卫生标准》（gb2760 - 1996）的规定：可用于腌制小菜，最大使用量为0.01mg/kg；用于高糖果汁（味）或果汁（味）饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头（系装饰用，不宜食用）最大使用量0.10g/kg，用于青梅及其虾（味）片最大使用量0.025g/kg；用于红绿丝最大使用量0.20g/kg[11]