

GBW10005 食用合成色素纯度标准物质

食品添加合成色素苋菜红、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、日落黄标准物质可用于合成色素分析的定量校正和评价测定方法的准确度。

一、纯度及不确定度

用三氯化钛滴定法与高效液相色谱法相结合定出主组份含量:。

编 号	名 称	纯 度 (%)	不确定度 (%)
GBW 10001	苋菜红		
GBW 10002	胭脂红		
GBW 10003	柠檬黄		
GBW 10004	亮 蓝		
GBW 10005	日落黄		

二、均匀性及稳定性

用分光光度法检验标准物质的均匀性,取样量10mg,结果表明均匀性良好;用三氯化钛滴定法进行稳定性考察,考察结果均未超出实验方法的不确定度,证明该标准物质在两年内是稳定的。

三、保存及使用

1. 避光干燥条件下保存。
2. 该标准物质于 $135 \pm 3^{\circ}\text{C}$ 烘 4 小时后取出置于干燥器中,冷却至室温后称量使用。

食品添加合成色素苋菜红、胭脂红、柠檬黄、亮蓝、日落黄标准物质可用于合成色素分析的定量校正和评价测定方法的准确度。

一、纯度及不确定度

用三氯化钛滴定法与高效液相色谱法相结合定出主组份含量：。

编 号	名 称	纯 度 (%)	不确定度 (%)
GBW 10001	苋菜红	97.2	0.8
GBW 10002	胭脂红	93.3	0.8
GBW 10003	柠檬黄	99.3	0.8
GBW 10004	亮 蓝	97.3	0.8
GBW 10005	日落黄	97.3	0.8

二、均匀性及稳定性

用分光光度法检验标准物质的均匀性,取样量10mg,结果表明均匀性良好;用三氯化钛滴定法进行稳定性考察,考察结果均未超出实验方法的不确定度,证明该标准物质在两年内是稳定的。

三、保存及使用

1. 避光干燥条件下保存。
2. 该标准物质于 $135 \pm 3^{\circ}\text{C}$ 烘 4 小时后取出置于干燥器中,冷却至室温后称量使用。