

多福源日落黄色素生产厂家

产品名称	多福源日落黄色素生产厂家
公司名称	河北科隆多生物科技有限公司
价格	60.00/公斤
规格参数	品牌:多福源 型号:食品级 含量:99
公司地址	河北省邯郸市丛台区光明北大街与望岭路交叉口西南角光明商贸中心C座6层F号(注册地址)
联系电话	13503100742

产品详情

日落黄色素厂家 日落黄色素生产厂家 日落黄色素价格

日落黄(sunset yellow,简称SY),又名食用黄色5号(日本)、食用黄色3号、夕阳黄、橘黄、晚霞黄,为水溶性偶氮类着色剂。化学名称1-(4-磺基-1-苯偶氮)-2-萘酚-6-磺酸二钠盐,分子式C₁₆H₁₀N₂Na₂O₇S₂,相对分子质量452.37。一种常用的人工食用色素,性质稳定和价格较低,广泛用于食品和药物的着色

【中文名称】日落黄

【英文名称】Sunset Yellow; C.I.Food Yellow 3

【结构或分子式】C₁₆H₁₀N₂Na₂O₇S₂

【性状】橙红色粉末或颗粒。

【溶解情况】溶于水呈黄光橙色澄清溶液,不溶于油脂,

溶于甘油、丙二醇,几乎不溶于乙醇,遇浓硫酸呈红光橙色,稀释后呈黄色。

在25℃时的溶解度为:19.0%(水),3.0%(50%乙醇),20.0%(50%甘油),7.0%(50%丙二醇)

【用途】主要用于食品和药物的着色,也可用于制造铝盐色淀颜料。

日落黄,化学名1-(4'-磺基-1'-苯偶氮)-2-萘酚-6-磺酸二钠,在日本称为食用黄色素5号。日落黄是我国批准使用的食品添加剂,是橙红色、均匀的粉末或颗粒,无臭,易溶于水、甘油、丙二醇,微溶于乙醇,不溶于油脂。日落黄的水溶液呈黄橙色,吸湿性、耐热性、耐光性强。在柠檬酸、酒石酸

中稳定，遇碱变成褐红色，还原时退色。

日落黄又名晚霞黄、夕阳黄、橘黄、食用黄色3号。分子式为 $C_{16}H_{10}N_2Na_2O_7S_2$ ，相对分子质量为452.38，为偶氮类色素。日落黄为橙红色粉末或颗粒，无臭。易溶于水、甘油、丙二醇，微溶于乙醇，在25时的溶解度为：19.0%(水)，3.0%(50%乙醇)，20%(50%甘油)，7.0%(50%丙二醇)。不溶于油脂，中性和酸性水溶液呈橙黄色，遇碱变为红褐色。吸湿性强，耐热性及耐光性强，还原时褪色。溶于浓硫酸得橙黄色液。易着色，坚牢度高。

日落黄色素性质：

日落黄为橙红色颗粒或粉末，无臭。耐光、耐热性（205℃）强，易吸湿。易溶于水，0.1%水溶液呈橙黄色；溶于甘油、丙二醇，微溶于乙醇，不溶于油脂。在柠檬酸、酒石酸中稳定，耐酸性强；遇碱橙红褐色，耐碱性尚好；还原时退色 吸收波长 $482nm \pm 2nm$ 。日落黄着色性能与柠檬黄相似

日落黄色素用途用量：

根据我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）中规定：日落黄可用于果味型饮料（液、固体）、果汁型饮料、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅、对虾片，*使用量为0.1g/kg；风味酸乳饮料，*使用量为0.05g/kg；糖果色衣，*使用量为0.165g/kg；冰淇淋，*使用量为0.0887g/kg。红绿丝的使用量可加倍；果味粉着色剂加入量按稀释倍数的50%加入

日落黄色素应用：

日落黄属水溶性偶氮类色素，经长期药物试验，认为安全性高，为世界各国普遍许可使用。它可用于食品、药物及化妆品的着色。可用于果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点、裱花、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅，风味酸奶饮料，对虾片，糖果包衣。“日落黄”的添加使用范围，不包括生、鲜肉，熟肉制品

中国《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-1996)规定：日落黄可用于高糖果汁饮料、碳酸饮料、浓缩果汁、配制酒、糖果、糕点、西瓜酱罐头、青梅、虾片、植物蛋白饮料及乳酸菌饮料中，*使用量为0.10g/kg；用于冰淇淋*使用量为0.09g/kg；用于糖果包衣及红绿丝，*使用量为0.20g/kg。

使用限量：用于果汁（味）饮料类、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）片时*使用量0.10g/kg；

用于糖果包衣、红绿丝时*使用量0.20g/kg；

用于冰淇淋是*用量0.09g/kg；

备注：同一色泽的色素如混合使用时，其用量不得超过单一色素允许量固体饮料及高糖果汁或果味饮料色素加入量按该产品的稀释倍数加入。

食品添加剂应按规定使用

尽管日落黄是我国批准使用的食品添加剂，但必须按照我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760）规定的使用范围和使用量使用。例如：用于果汁饮料、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）片时，*允许使用量为0.10g/kg；用于糖果包衣、红绿丝的*使用量为0.20g/kg；用于风味酸奶、风味炼乳、超高温风味奶，*允许使用量为0.05g/kg；用于雪糕、冰棍、冰淇淋，*使用量为0.09g/kg；用于固体饮料、膨化食品、油炸小食品、饼干夹心、话李、话杏等食品时，*允许使用量为0.1g/kg；用于果酱、水果调味糖浆、蛋黄酱、沙拉酱，*允许使用量为0.5g/kg

；固体复合调味料、固体方便汤料，*允许使用量为0.3g/kg；用于果冻，*使用量为0.025g/kg。此外，在食品生产加工过程中使用的日落黄的质量应达到相关标准。按照规定，牛肉、酱卤肉、鱼干等熟肉制品是不允许添加日落黄的。