红米红天然色素 红3号 红米红

产品名称	红米红天然色素 红3号 红米红
公司名称	烟台开发区绿源生物工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:红3号 主要着色成分:红米红 品牌:绿源生物
公司地址	烟台开发区黄河路福海苑C1-A座
联系电话	400-102-8699 05356389755

产品详情

型号	红3号	主要着色成分	红米红
品牌	绿源生物	色素含量	.1-35（%）
来源	天然着色剂	有效物质含量	.1-35（%）
产品规格	25公斤/件	执行标准	GB25534-2010
主要用途	适用于饮料、糖果、配制酒、冰淇淋、果冻等	CAS	.

红米红色素是由优质黑米或米皮脱脂后浸提，浓缩，杀菌而成的天然食用红色素，属花青素类色素，常温下为宝石红颜色，偏紫色。液体或粉末状，易溶于水和乙醇水溶液，色调受ph值影响，酸性时呈红色，碱性时呈蓝紫色。不溶于丙酮，石油醚。稳定性好，耐热，耐光，性能好，耐储存。广泛用于食品、饮料、医药、化妆品等行业，是葡萄酒、饮料、果汁、果酱、冰淇淋、糕点等理想着色剂。它的主要特点是仿真效果非常好，是国内外市场最受欢迎的一种天然着色剂。色 泽： ph < 1-6 溶液呈红色。ph > 7 -12 溶液呈紫红色至蓝色。使用范围：适用于饮料、糖果、配制酒、冰淇淋、果冻等。储存：密封、避光，低温保存六个月。质量标准：执行gb1228-1991行业标准。

项目	指标	
	浸膏	粉末
外观	紫红色	紫红色
吸光度535nm ≥	8.0	15.0
干燥失重% ≤	—	10.0
灼烧残渣% ≤	5.0	12.5
ph ≤	3.0	3.5
铅(以pb计)/（mg/kg） ≤	5.0	5.0
砷(以as计)/（mg/kg） ≤	1.0	1.0
微生物指标	菌落总数 个/ml ≤10大肠杆菌 个/100ml ≤30肠道致病菌 不得检出	

联系人：王斌先生（销售部 销售经理）

电话： 86 0535 6393622移动电话： 05356389755传真： 86 0535 6398655地址： 中国 山东 烟台市烟台开发区黄河路福海苑c1-a座邮编： 264006公司主页：http://www.natural-colours.com.cnhttp://www.natural-colours.cnhttp://lysw888.cn.alibaba.com