

桔黄厂家价格

产品名称	桔黄厂家价格
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	80.00/1kg
规格参数	保质期:2年 产品规格:25kg/件 标准:国标或企标
公司地址	徐州市泉山区湖滨街道开元路湖西雅苑社区菁英阁商办楼1S-1230
联系电话	17602566817

产品详情

桔黄厂家,桔黄生产厂家,桔黄,食品级桔黄厂家

中文名称：桔黄英文：OrangeGsodiumsalt；Acidorange10别名：橙黄GG,酸性耐光桔黄,酸性橙10,橙黄G钠,1-苯基偶氮-2-萘酚-6,8-二磺酸钠cas：1936-15-8分子式：C16H10N2Na2O7S2分子量：452.37

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)

主要用于食品的着色，也可用于制造铝盐色淀颜料。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，z大使用量为0.1g/kg；风味酸乳饮料，z大使用量为0.05g/kg；糖果色衣，z大使用量为0.165g/kg；冰淇淋，z大使用量为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。

食品添加剂 着色剂

着色剂又称食品色素，是以食品着色为主要目的，使食品赋予色泽和改善食品色泽的物质。目前世界上常用的食品着色剂有60余种，我国允许使用的有46种，按其来源和性质分为食品合成着色剂和食品天然着色剂两类。随着人们对食品添加剂意识的提高，大力发展天然、营养、多功能的天然着色剂已成为着色剂的发展方向

桔黄色素用于食品、饮料、药品、化妆品、饲料、玩具、食品包装材料等的着色。中国允许使用的合成色素有苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄和靛蓝。它们分别用于果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、红绿丝、罐头，以及糕点表面上彩等。这些合成色素的确把食品表面装扮的格外惹人喜爱，但是，它们禁止用于下列食品：肉类及其加工品(包括内脏加工品)、鱼类及其加工品、水果及其制品

(包括果汁、果脯、果酱、果子冻和酿造果酒、调味品、婴幼儿食品、饼干等。