

苋菜红色淀厂家

产品名称	苋菜红色淀厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	340.00/1kg
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

苋菜红色淀厂家,苋菜红色淀生产厂家,苋菜红色淀,食品级苋菜红色淀厂家

苋菜红色淀

型号：食品级

有效物质含量：99.8%

包装规格：1*25

主要营养成分：苋菜红铝色淀

外观：白色薄片状结晶

含量：99%

红褐色或暗红褐色均匀粉末或颗粒，无臭，耐光、耐热性（105℃）强，对柠檬酸、酒石酸稳定，在碱液中则变为暗红色。易溶于水，呈带蓝光的红色溶液，可溶于甘油，微溶于乙醇，不溶于油脂。本品遇铜、铁易褪色，易被细菌分解，耐氧化、还原性差，不适于发酵食品应用。

1.用途：主要用于食品、饮料、药品及化妆品的着色，也用于羊毛、蚕丝的染色及制造色淀。水溶性合成色素，鲜艳的嫩红色，广泛用于冰淇淋、雪糕、果冻、酸奶、饮料、罐头、糖果包衣等的着色。根据中国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）规定：用于高糖果汁（味）或果汁（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、红绿丝，使用量0.1g/kg；用于冰淇淋，使用量0.02g/kg。用于植物蛋白饮料、乳酸菌饮料，用量0.05g/kg。

2.使用量：一般为0.025g/kg。

3.使用方法：将准确称量的本品置于容器中，逐渐加入适量温水，并不断搅拌使之完全溶解，所得溶液即可用于着色。

- (1) 面包、蛋糕、面条类、通心面、提高原材料利用率，改善口感和风味。
- (2) 水产糜状制品、罐头食品、紫菜干等，强化组织，保持新鲜味，增强味感
- (3) 调味酱、番茄沙司、蛋黄酱、果酱、稀奶油、酱油，增稠剂及稳定剂。
- (4) 果汁、酒类等，分散剂。
- (5) 冰淇淋、卡拉蜜尔糖，改善味感及稳定性。
- (6) 冷冻食品、水产加工品，表面胶冻剂（保鲜）