

苋菜红色素生产厂家

产品名称	苋菜红色素生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	品牌:苋菜红色素生产厂家 型号:食品级苋菜红色素 产地:山东苋菜红色素
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

苋菜红色素厂家 苋菜红色素生产厂家 苋菜红色素价格

中文名称：苋菜红

苋菜红为一种可用作食品着色剂的合成色素。红褐色或暗红色的粉末或颗粒。耐光，耐热，耐盐。对一些果酸稳定。用于食品和食用香精、各种剂型药物以及化妆品等的着色。红棕色至暗红棕色粉末或颗粒。无臭。耐光、耐热性强(105)，耐氧化、还原性差，不适用于发酵食品及含还原性物质的食品。对柠檬酸、酒石酸稳定。遇碱变Chemicalbook为暗红色。遇铜、铁易褪色。染色力较弱。易溶于水(17.2g/100 ml，21)及甘油。水溶液带紫色。微溶于乙醇(0.5g/100mL50%乙醇)。

用途：用于食品，化妆品的着色。《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-1996)中规定：苋菜红可用于山楂制品、樱桃制品、果味型饮料、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0.05g/kg。人工合成着色剂混合使用时，应根据使用量按比例折算，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，*代乳食品不得使用。

可用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、青梅、山楂制品、渍制小菜，使用量0.05g/kg；用于红绿丝、绿色樱桃(系装饰用)，用量0.10g/kg。

(1) 采用玻璃、搪瓷、不锈钢等耐腐蚀的清洁容器具。

(2) 粉状着色剂宜先用少量冷水打浆后，在搅拌下缓慢加入沸水。

(3) 所用水必须是蒸馏水或去离子水，以避免钙离子的存在引起着色剂沉淀。采用稀溶液比浓溶液好，可避免不溶的着色剂存在。采用自来水时，必须去钙、镁及煮沸赶气、冷却后使用。

(4) 过度曝晒，会导致着色剂褪色，因而要避光，贮于暗处或不透光容器中。

(5) 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。用于固体饮料及高糖果汁及果味饮料，色素加入量按产品的稀释倍数加入。