

# 赤藓红铝色淀生产厂家赤藓红铝色淀厂家

产品名称	赤藓红铝色淀生产厂家赤藓红铝色淀厂家
公司名称	江苏久佳生物科技有限公司
价格	600.00/kg
规格参数	品牌:赤藓红铝色淀厂家 型号:赤藓红铝色淀生产厂家 产地:江苏赤藓红铝色淀厂家
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

赤藓红铝色淀厂家,赤藓红铝色淀生产厂家,赤藓红铝色淀,赤藓红铝色淀添加量,赤藓红铝色淀标准

### 产品简介

赤藓红(Erythrosine)是人工合成色素中的一种，红色或红褐色的颗粒或粉末，色泽鲜艳，着色力好，稳定性好，成本低廉，常用于食品加工制品和饮料中，以提高其感官性。中国GB 17512.1—2010规定其使用限量为小于0.05 g/Kg。

### 产品性状

赤藓红为红褐色颗粒或粉末状物质、无臭，易溶于水，水溶液为红色，对氧、热、氧化还原剂的耐受性好，染着力强，但耐酸及耐光性差，吸湿性差，在pH<4.5的条件下，形成不溶性的黄棕色沉淀，碱性时产生红色沉淀。

### 产品用途

该品可单独使用或与其他食用色素配合，用于糕点；农产水产加工品（樱桃；鱼糕；针锦八宝酱菜）等多种食品。中国食品添加剂使用卫生标准（GB2760-86）规定，赤藓红在食品中使用量为0.05g/kg。此外，该品还用作和化妆品的色素。大鼠口服LD50为1900mg/kg，联合国粮农组织和世界卫生组织规定，人的一日允许摄入量（ADI）为0-1.25mg/kg。

[使用限量]：我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB2760-1996）规定：

用于调味酱时使用量0.05g/kg; 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、青梅使用量0.05g/kg；用于红绿丝、染色樱桃（系装饰用），用量0.10g/kg。

- (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）

#### 应用领域

- 1.【食品行业】：肉制品，脂肪，油乳化制品，冷冻饮品，调味品，饮料类，烘焙制品，水产品，粮食制品，蛋及蛋制品等
- 2.【医药行业】：保健食品，基料，填充料，医药原料等
- 3.【饲料兽药】：动物饲料，营养饲料，水产饲料，维生素饲料等
- 4.【日化用品】：洗面乳，美容霜，化妆水，洗化水，牙膏沐浴露，面膜等
- 5.【实验试剂】：可用于实验研发

