

腌渍菜专用色素 姜黄 泽华

产品名称	腌渍菜专用色素 姜黄 泽华
公司名称	河北食品添加剂有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:TSZ-140 主要着色成分:姜黄 品牌:泽华
公司地址	中国 河北 石家庄市 石家庄市昆仑大街55号
联系电话	86-0311-5968013

产品详情

型号	TSZ-140	主要着色成分	姜黄
品牌	泽华	色素含量	8 (%)
来源	天然着色剂	有效物质含量	100 (%)
产品规格	140	执行标准	Q/HST01-2008
主要用途	着色剂		

腌渍菜专用天然姜黄色素tsz—140

随着人民生活水平的逐渐提高，人们对生活质量的要求也越来越高。在崇尚自然与健康的今天，天然色素以其安全、营养、保健而日益受到人们的青睐，生产加工出符合人们饮食习惯具有纯天然色彩的食品，对提高食品的应用和市场价值具有重要的意义。同时，随着国家对食品市场的规范化管理，越来越多的企业选择天然色素代替原先使用的化学合成色素。

我公司顺应市场的变化和客户的需求，特别进行天然色素替代化学合成色素技术应用研究，先后和中国农业大学、清华大学、河北科技大学等国内知名院校合作成立了“天然色素研发中心”，进行天然色素性质和食品应用技术的研究。

腌渍菜专用天然姜黄色素tsz—140

是专门针对腌渍菜食品企业，尤其是榨菜行业研发的替代柠檬黄色素的纯天然色素。该产品不仅安全、

营养，更具有一定的保健功能，其功能已得到行业内广泛认同。

性状：红褐色液体，有姜黄特有的气味

理化指标：

消光系数 $e_{1\%1cm425nm}$ 140

砷(以as计)% 0.0003

铅(pb),% 0.0005

重金属(以pb计)% 0.004

执行标准：q/hst01—2008

参考用量：0.07‰---0.1‰

注意事项：

本产品相对柠檬黄色素上色较慢，请根据生产工艺调整上色时间；

蔬菜加工中使用焦亚硫酸钠后，应注意彻底的漂洗；

生产用水的和车间消毒用到的漂白粉类消毒剂应引起生产管理的足够重视，严格控制其残留；

通用的螯合剂edta添加量根本上是让水中的钙镁消耗，工艺允许的情况下，先加入少许柠檬酸效果更好。

贮存方法：阴凉干燥处，避免阳光直射

包装方式：

内包装：食品级聚乙烯桶，净重5kg、25kg、50kg或根据客户要求

外包装：瓦楞纸箱