

【天然】辣椒红色素/河北辣椒红色素规格/河北辣椒红色素

产品名称	【天然】辣椒红色素/河北辣椒红色素规格/河北辣椒红色素
公司名称	石家庄市绿川生物科技有限公司
价格	180.00/塑料桶
规格参数	
公司地址	石家庄市桥西区靶场街25号交远家园2-1-1603
联系电话	86-031183630085/67590387/67590291 15612195806

产品详情

石家庄绿川是专业生产辣椒红色素的厂家，其生产的辣椒红色素是从天然的辣椒当中提取出来的，绿川郑重承诺本公司生产的辣椒红色素有任何质量上的问题，将会全额赔偿客户的损失，绿川欢迎各大采购商洽谈合作。辣椒红色素是从食用红辣椒提取的天然色素，为红色粘性液体，主要成分是辣椒红素、辣椒玉红素、辣椒橙、玉米黄质等。为脂溶性色素，油溶性能好，抗光性差。我们在不破坏辣椒红色素分子结构的前提下，运用天然色素精制技术，提高了其稳定性。针对不同产品的要求，提供多个色调的产品以供厂家选择。CG-

OR-110：红色粘性液体，油溶，着色力强，适合饼干喷雾、油质产品及辣椒油等。CG-

OR-120：橙红色粘性液体，油溶，适合油质产品着色，用于调和油着色，效果甚好。CG-

OR-130：棕红色粘性液体，油溶，适合饼干喷雾、巧克力及其它油质产品着色。CG-

OR-140：茶红色粘性液体，油溶，适合麻油增色及其它油质茶红色产品着色。CG-

WR-150：乳橙色粘性液体,水溶,适合需要橙色效果的产品着色。油溶辣椒红色素是以优质辣椒为原料，采用科学方法萃取、分离、精制而成的天然色素。主要成分为辣椒红素、辣椒玉红素。产品为深红色油状液体，易溶于绝大多数油脂和矿物油。辣椒红色素流动性好、溶解性好、色泽鲜艳、着色力强，广泛应用于食品、医药、化妆品、饲料等行业，是方便面、酱菜、水产品、肉类、糕点、色拉、奶油、糖果、饮料理想的调色着色剂。

详询绿川网站：（<http://www.sjzlcswkj.com/>）电话：13131171101，QQ：2415152151