

姜黄色素 油容姜黄色素 水溶姜黄色素 饮料专用姜黄色

产品名称	姜黄色素 油容姜黄色素 水溶姜黄色素 饮料专用姜黄色
公司名称	石家庄绿川生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河北省石家庄高新区天山大街266号
联系电话	15612195806 15533652089

产品详情

姜黄色素—

主要成分：姜黄色素 性状：红褐色液体，澄清透明，澄清透明，与水、油任意比例互溶。

种类：水溶性姜黄，油溶性姜黄

姜黄色素：主要含有色素，由有机姜黄结晶纯化得到的含量不低于90%

特点

：着色力强，耐热性好，在固体食品中抗光性好，在液体食品中抗光性稍差，在酸性和中性溶液中呈黄色，在碱性溶液中呈红红色。

应用范围

：果汁、饮料、配制酒、冰欺凌、糖果、饼干夹心、糕点、面包、酱菜、调味品、面饼、油炸食品、膨化类即食早餐谷类食品等食用黄色色素。

参考用量：1.GB 2760-96:碳酸饮料、糖果、冰激凌、果冻，0.01g/kg.

2.FAO/WHO:食用油脂、奶油、乳清奶油、人造奶油、加工干酪等，按GMP;即食肉汤、羹、冷饮均为50 mg/kg;

3.FEMA(mg/kg):布丁类0.05，调味品760，汤料30~50，肉类200，腌菜690.

一般为1‰~3‰，或按生产需要适量添加。