

# 胭脂红厂家胭脂红添加量

产品名称	胭脂红厂家胭脂红添加量
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	70.00/千克
规格参数	品牌:胭脂红厂家 型号:食品级胭脂红 产地:生产胭脂红厂家
公司地址	徐州市泉山区江苏建筑职业技术学院大学科技园 2号楼409室（注册地址）
联系电话	13338976321 13338976321

## 产品详情

胭脂红厂家，胭脂红生产厂家，胭脂红，胭脂红价格，胭脂红报价

胭脂红,又名食用赤色102号(日本)、食用红色7号、丽春红4R、大红、亮猩红,

为水溶液偶氮类着色剂。化学名称为1-(4'-磺酸基-1'-萘偶氮)-2-萘酚-6,8-二磺酸

三钠盐,是苋菜红的异构体。

胭脂红从外观上看是红色至深红色粉末,易溶于水、甘油,难溶于乙醇,不溶于油脂。

胭脂红作为食品色素可用于果汁饮料、配制酒、碳酸饮料、糖果、糕点、冰淇淋、酸奶

等食品的着色,而不能用于肉干、肉脯制品、水产品等食品中。

胭脂红的使用范围和使用量与苋菜红相同,还可用于糖果色衣、豆奶饮料,使用量为0.1g/kg;

红肠肠衣,使用量为0.025g/kg

在植物蛋白饮料、乳酸菌饮料中使用量为0.05g/kg;

在冰淇淋中使用量为0.02g/kg。

胭脂色食用色素本品作为食品着色剂,我国规定可用于果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、青梅、虾(味)片、浸渍小菜、红绿丝糖果、糕点上彩装和西瓜酱罐头中,\*使用量为0.1g/kg;在植物蛋白饮料、乳酸菌饮

料中\*使用量为0.05g/kg;在冰淇淋中\*使用量为0.02g/kg。

胭脂色食用色素用作食品、饮料、药品、饲料及化妆品着色剂。用于涂料、油墨、塑料等行业及文教用品的着色。用作食品着色剂,我国规定可用于果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、青梅、虾(味)片、浸渍小菜、红绿丝糖果、糕点上彩装和西瓜浆罐头中,\*使用量0.1g/kg;在植物蛋白饮料、乳酸菌饮料中\*使用量0.05g/kg;在冰淇淋中\*使用量为0.02g/kg。胭脂色食用色素用于食品,医药,日用化妆品的着色。

1.GB 2760—2001(g/kg):果汁(味)饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、虾(味)片、渍制小菜、红绿丝、油炸豆类、糖果包衣、金橘、甘草橄榄、桃片、话李、芒果干、话杏、嘉应子,均0.1;膨化食品、寿桃色,0.02;冰激凌、雪糕、植物蛋白饮料、乳酸菌饮料、风味酸奶、果冻、冰棍、饼干夹心,0.05;香橙果珍干粉按稀释倍数计,不超过0.1;可可珠片(即食早餐谷类食品)0.08;固体饮料0.1(稀释后);膨化食品、油炸小食品,0.1(以柠檬黄计)。注: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。固体饮料及高糖果汁或果味饮料色素加入量按该产品的稀释倍数加入。