

胭脂红厂家 食品级饲料级胭脂红色素

产品名称	胭脂红厂家 食品级饲料级胭脂红色素
公司名称	江苏东聚生物科技有限公司
价格	80.00/千克
规格参数	品牌：:东聚 型号:食品级 产地:江苏
公司地址	徐州市云龙区郭庄路99号世茂云咖啡孵化中心262室
联系电话	15152114979 15152114979

产品详情

食品级胭脂红厂家 胭脂红用途 胭脂红价格

胭脂红简介：

中文别名:脂虫红铝;胭脂虫红色淀;C.I.天然红4号;胭脂由红

英文名称:Carmines

分子式/结构式:C₄₄H₄₃O₃₂CaAl

分子量(Mr):1150.86

物化性质:胭脂红为红色至深红色均匀颗粒或粉末,无臭,耐光性、耐酸性较好,耐热性强(105)、耐还原性差

上游产品:

下游产品:

用途:用作着色剂

1.简介

胭脂红又名酸性大红3R,水溶性合成色素,鲜艳的黄光红色,单色品种。溶于水、甘油,难溶于,不溶于油脂,动物试验无现象。胭脂红允许在12大类30种食品中添加,其中包括红肠肠衣、豆奶饮料、虾片、糖果包衣和冰淇淋等,*使用量为0.025g/kg。不允许在维生素功能饮料中添加。

2.性状

胭脂红为红色至深红色均匀颗粒或粉末,无臭。耐光性、耐酸性较好,耐热性强(105)、耐还原性差;耐性较差。溶于水,水溶液呈红色;溶于甘油,微溶于,不溶于油脂
吸收波长 $508\text{nm} \pm 2\text{nm}$ 。对柠檬酸、酒石酸稳定;遇碱变为褐色。

3.用途

适用范围可用于果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝等食品的着色。

使用量一般为 $0.025\text{g}/\text{kg}$ 。

使用方法将准确称量的本品置于容器中,逐渐加入适量温水,并不断搅拌使之完全溶解,所得溶液即可用于着色。

使用过程中应注意避免或减少酸、碱、氧化剂、还原剂、金属离子、微生物等物质的不良影响,并注意免受高温与暴晒,以防褪色或变色。

复合着色剂的使用根据需要,可将本品与本公司生产的其它色泽的着色剂按适当比例配置各种不同的颜色。

此页面介绍均来自网络,本公司不承担相应责任。