

辣椒红色素7E-150E

产品名称	辣椒红色素7E-150E
公司名称	益阳市金大地天然色素有限公司
价格	30.00/公斤
规格参数	型号:辣椒红色素7E--150E 主要着色成分:辣椒红 品牌:镏金大地
公司地址	益阳市赫山区泉交河镇万兴坡
联系电话	0737-4535999 18673192665

产品详情

型号	辣椒红色素7E--150E	主要着色成分	辣椒红
品牌	镏金大地	色素含量	95 (%)
来源	天然着色剂	有效物质含量	99 (%)
产品规格	1KG , 5KG	执行标准	Q/NARB001-2006
主要用途	食品添加剂	CAS	2006]第430000-000102号

辣椒红色素是红辣椒中提取、分离、精制而得的一种深红色油溶性油状液体。其主要成份为辣椒红素、辣椒玉红素，富含b—胡萝卜素和维生素c，均属于类胡萝卜素,有调节生理代谢功能。

外观：具有特殊气味的深红色粘性油状液体。

特点：色泽鲜艳，着色力强，且不受金属离子影响，耐热和耐酸碱性较好，对可见光稳定，但在紫外线下易褪色。溶于大多数非挥发性油，不溶于水和甘油，不受ph值变化的影响。无辣味，添加到食品中，没有任何味道。应用：饼干、方便面、酱菜、罐头、奶油制品、海产品、肉类、腊肉、香肠等熟肉制品、药品、化妆品、禽类饲料等等。包装：聚乙烯食品桶。储运：密封储运于避光、低温、干燥环境中，请勿与其它有害物质混和储运。保质期：包装无破损，置于适当储运条件下保存，保质期24个月。

注意事项：在温度达到140 以上会稍微褪色，在生产过程中请注意。本品有油溶和水溶两种。

色价：7e——150e蛋白质和氨基酸： 40%使用温度： 180 工艺：无公害辣椒存物理萃取价格：21—206 (元) l/瓶描述：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、饲料等理想的调色着色剂。