

## 黄栀子食品级色素有哪些 天然着色剂找泛亚生物

产品名称	黄栀子食品级色素有哪些 天然着色剂找泛亚生物
公司名称	湖北泛亚生物科技有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	广州市黄埔区科学城光谱西路69号TCL产业园一期
联系电话	19128687507 19128687507

### 产品详情

胭脂红在美国、加拿大、挪威禁止在食品中添加，中国、欧盟、日本等国允许在食品中添加胭脂红，但对其使用范围和使用量都有严格规定。

胭脂红在我国《食品添加剂使用卫生标准》（GB-2760-2003）中的规定，食品添加剂食品级色素有哪些，对于允许添加胭脂红的食品中，胭脂红的检出为0.32mg/kg。

目前，武汉泛亚生物有限公司所销售产品广泛应用于饮料、糖果、乳制品、烘焙类、调味品、肉制品、口腔护理等行业，客户数量呈现几何式增长。

按照中国的《食品添加剂使用卫生标准》规定，黄栀子食品级色素有哪些，柠檬黄可用于果汁饮料、碳酸饮料、糖果、果冻等食物，但用量有严格限制。卫生执法人员介绍，人如果长期或一次性大量食用柠檬黄、日落黄等色素含量超标的食品，可能会引起过敏、腹泻等症状，当摄入量过大，超过肝1脏负荷时，会在体内蓄积，食品级色素有哪些，对伸脏、肝1脏产生一定伤害。常用的食品添加剂及着色剂酒石黄偶可引起多动。

湖北泛亚生物科技有限公司是以市场为导向，集研发、种植、生产、销售、应用于一体的创新型高成长企业，总部设于武汉，并先后在广州、河南等地设立为分支机构，更方便的为客户提供产品和服务。公司愿与世界各地的朋友建立长期的合作关系。

赤藓红是人工合成色素中的一种色素，为红褐色颗粒或粉末状物质、无臭，易溶于水，水溶液为红色，对氧、热、氧化还原剂的耐受性好，染着力强，但耐酸及耐光性差，吸湿性差，在pH<4.5的条件下，形成不溶性的黄棕色沉淀，碱性时产生红色沉淀。在消化道中不易吸收，即使吸收也不参与代谢，故被认

为是安全性较高的合成色素。主要用于饮料、配制酒和糖果、焙烤食品等

湖北泛亚生物科技有限公司成立于2003年，总部设于武汉，经过前期的历练，公司在业界获得了一致认同和良好口碑，并先后在广州、河南等地设立为分支机构，更方便的为客户提供产品和服务。

黄栀子食品级色素有哪些-

天然着色剂找泛亚生物由湖北泛亚生物科技有限公司提供。湖北泛亚生物科技有限公司是广东广州,着色剂的见证者，多年来，公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针，满足客户需求。在泛亚领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈，共创泛亚更加美好的未来。