

天然食品色素-E40姜黄色素（面条专用黄色素）

产品名称	天然食品色素-E40姜黄色素（面条专用黄色素）
公司名称	石家庄市绿川生物科技有限公司
价格	65.00/普通
规格参数	
公司地址	石家庄市桥西区靶场街25号交远家园2-1-1603
联系电话	86-031183630085/67590387/67590291 15612195806

产品详情

石家庄绿川是专业生产姜黄色素的厂家，其产品有质量保证，欢迎来电资讯：13131171101，qq:241515215

1 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

姜黄油：它是用蒸汽蒸馏姜黄粉而获得的油状物，除含有色素3%-5%以外还含有其他调味组成

姜黄油树脂：通过溶剂萃取得到的，具有良好的抗微生物性能，标准色相和无污染性

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50mg/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。