

苋菜红生产厂家苋菜红报价

产品名称	苋菜红生产厂家苋菜红报价
公司名称	江苏采薇生物科技有限公司
价格	130.00/千克
规格参数	品牌:苋菜红厂家 型号:食品级苋菜红 产地:生产苋菜红厂家
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 17626436065

产品详情

苋菜红厂家，苋菜红生产厂家，苋菜红，苋菜红价格，苋菜红报价

苋菜红，又名酸性红27、食品红2，鸡冠花红，是一种有机化合物，化学式为 $C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$ ，是一种水溶性偶氮类着色剂，我国规定苋菜红可用于果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅等的着色。

在物理性质方面，苋菜红为暗红色至紫色粉末，易溶于水，能溶于甘油和丙二醇，微溶于乙醇，不溶于油脂。在化学性质方面，苋菜红最大吸收波长为 $520\text{nm} \pm 2\text{nm}$ ，耐细菌性差，耐酸性良好，对柠檬酸、酒石酸等稳定，遇碱变为暗红色。

在食品添加剂方面，我国规定苋菜红可用于果味水、果味粉、果子露、汽水、配制酒、糖果、糕点上彩装、红绿丝、罐头、浓缩果汁、青梅等的着色。使用时需严格按照《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定进行，具体用法和用量如下：

在植物蛋白饮料、乳酸菌饮料中使用量为0.05g/kg。

在冰淇淋中最大使用量为0.02g/kg。

用于糖果包衣、红绿丝的建议使用量为0.20g/kg。

在果汁（味）饮料类中的最大使用量为0.1g/kg。

在植物蛋白饮料中的最大使用量为0.05g/kg。

在青梅酱罐头中的最大使用量为0.1g/kg。

在其他食品中的最大使用量如下：果味粉0.1g/kg；果子露0.8g/kg；汽水1.0g/kg；配制酒1.0g/kg；红绿丝3.0g/kg；糖果上彩装0.3g/kg；西瓜酱罐头0.5g/kg。

在工业领域，苋菜红可用于涂料、油墨、塑料等行业及文教用品的着色。

在农业和饲料行业方面，苋菜红也可作为植物生长调节剂和饲料添加剂使用。

此外，值得注意的是，2017年10月27日，世界卫生组织国际癌症研究机构公布的致癌物清单初步整理参考中，苋菜红在3类致癌物清单中。因此，在使用时一定要严格控制用量和范围，避免对人体健康造成潜在危害。