

# 天然、色素、供应饼干专用色素

产品名称	天然、色素、供应饼干专用色素
公司名称	珠海锦田天然色素有限公司
价格	.00/个
规格参数	型号:GL208 主要着色成分:栀子黄 品牌:锦田
公司地址	珠海市金湾区联港工业区双林片虹晖路6号B1栋 厂房
联系电话	86 0756 7261395 13825642002

## 产品详情

型号	GL208	主要着色成分	栀子黄
品牌	锦田	色素含量	/(%)
来源	天然着色剂	有效物质含量	/(%)
产品规格	E=8;12;60	执行标准	国标或者企业标准
主要用途	各类食品着色	CAS	/

我公司根据各种天然色素的不同特点，针对饼干多样化的需求，开发出专用的精制天然色素系列，用于饼干的多个层面、多种类型，更方便适合各种产品使用。

### 饼干表面

精制辣椒红1101：鲜红色液体，用于饼干表面喷雾红色着色；

精制辣椒红1102：橙红色液体，用于饼干表面喷雾橙红色着色；

精制辣椒红1103：棕红色液体，用于饼干表面喷雾巧克力色着色；

厂家可调整在油中的色素比例，以获得独特色泽、色调。（建议用量和油的比例约1：200）

### 饼干

精制姜黄素2201：黄色液体，用于各种饼干，糕点等的肉质着色，提高色调质感；

精制栀子黄2301：黄色液体，用于各种饼干、糕点等的肉质着色，适合味道清淡、纯味、高档次产品的使用。

## 饼干夹心

精制辣椒红1103：棕红色液体，适用于朱古力色饼干夹心；精制红曲红1401：红色液体；1402：橙红色液体，适用于红色、橙色水果夹心；

精制栀子黄2301：黄色液体，适用于黄色水果夹心；

精制姜黄素2201：黄色液体，适用于黄色水果夹心；

精制萝卜红1201：红色液体，1202：紫红色液体，适用于紫红色水果（如草莓、葡萄等）夹心；

精制叶绿素铜钠盐3101：绿色液体，适用于绿色水果（如苹果、青柠檬等）夹心。

## 蛋卷

—胡萝卜素2101，油溶，金黄色液体； —胡萝卜素2103，水溶；不但可调配出令人满意色调，还可增加蛋卷的营养成分。

参考用量：0.5‰—1‰，厂家可根据自己的需求进行调整。此外，我公司还可根据厂家的需求，专门精制调配出特殊的色调型号，不但协助厂家改良产品、提升产品品质，还能为厂家在开发新产品时提供独特的色调效果。