

/中惠天然红曲红/200g红色素 食用色素着色剂

产品名称	/中惠天然红曲红/200g红色素 食用色素着色剂
公司名称	青州市德尔士食品添加剂商行
价格	面议
规格参数	型号: R 型 主要着色成分:红曲红 品牌:中惠
公司地址	青州市海天市场2楼8号
联系电话	86 0536 3530708 13953655130

产品详情

红曲红

特点：色价高、光热稳定性好、色调纯正、ph适应范围

型号：r型

净含量：200克

色价：100

产品介绍：红曲红色素是以大米、黄豆为主要原料，采用红曲霉液体深层发酵工艺和独特的提取技术生产的粉状天然食用色素。可广泛应用于肉制品、饮料、酒类、果冻、糕点、糖果等食品的着色，是化学合成色素的理想替代产品。

产品执行标准：gb15961《食品添加剂 红曲红》

主要成分：红曲红

使用范围

本品适用腌腊肉制品类、熟肉制品、调味糖浆、调味品（盐及代盐制品除外）、果蔬汁（肉）饮料、蛋白饮料类、碳酸饮料、果味饮料、固体饮料类、配制酒、果冻、膨化食品、调味乳、风味发酵乳、调制炼乳、冷冻饮品（食用冰除外）、果酱、腌渍的蔬菜、油炸坚果与籽类、蔬菜泥（酱）[番茄沙司除外]、腐乳类、糖果、装饰糖果、顶饰（非水果材料）和甜汁、方便面制品、粮食及馅料、糕点、饼干、焙烤食品馅料及表面挂浆。

使用方法及用量

本产品使用简单，根据需要将产品溶于水或其他所用的溶剂中，然后直接加到食品中，混合均匀即可，用量根据表中所示。

食品名称 最大使用量 (g/kg) 肉食品 1.0

本产品的型号是R型，主要着色成分是红曲红，品牌是中惠，来源是天然着色剂，产品规格是200克/袋，执行标准是GB15961，主要用途是本品适用于腌腊肉制品类、熟肉制品、调味糖浆、调味品、果蔬汁(肉)饮料、蛋白饮料类、碳酸饮料类、果冻、