

栀子黄—天然色素

产品名称	栀子黄—天然色素
公司名称	广州市芊熠食品有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:广州市芊熠食品有限公司
公司地址	广州市萝岗区观达路7号自编三栋二楼
联系电话	020-66312808 18520588592

产品详情

【中文名】栀子黄色素

【英文名】gardenia yellow pigment

【英文别名】 c.i. 15970; c.i. food orange 1; c.i. acid orange 12 (7ci); c.i. acid orange 12, monosodium salt (8ci); acid orange 12; 6-hydroxy-5-phenylazo-2-naphthalenesulfonic acid, sodium salt; sodium 6-hydroxy-5-phenylazo-2-naphthalenesulphonate; croceinorange; sodium (5z)-6-oxo-5-(2-phenylhydrazinylidene)-5,6-dihydronaphthalene-2-sulfonate

【定义】异名藏花素（crocin）是从茜草科植物栀子gardenia jas minodes的干燥成熟果实根据现代生物工程原理，采用独特的高科技生产工艺提取而成的天然食用色素。栀子黄色素一般为橙黄色粉末或深黄色液体，其主要成分为藏红花素和藏红花酸，是一种罕见的水溶性类胡萝卜素，水溶液为亮黄色。

【gb2760应用范围】人造黄油及其类似制品（如黄油和人造黄油混合品），冷冻饮品（食用冰除外），蜜饯类腌渍的蔬菜，熟制坚果与籽类（仅限油炸坚果与籽类），坚果及籽类罐头，可可制品，巧克力和巧克力制品（包括代可可脂巧克力及制品）以及糖果，生湿面制品（如面条，饺子皮，馄饨皮，烧麦皮），生干面制品，方便米面制品，粮食制品馅料，糕点，饼干，烘焙食品馅料及表面挂浆，熟肉制品（仅限禽肉熟制品），调味品（盐及代盐制品除外），果蔬汁(肉)饮料（包括发酵型产品等），风味饮料（包括果味饮料、乳味、茶味咖啡味及其他味饮料）（仅限果味饮料），固体饮料类，配制酒，果冻，膨化食

品等。

【性质】黄色液体、糊状或黄色至呈黄色结晶性粉末。易溶于水，溶于乙醇和丙二醇。不溶于油脂。水溶液呈弱酸性或中性，为透明鲜艳黄色。其色调几乎不受环境pH值变化的影响。该品稳定性好，色价达到400以上，不易褪色。

【用途】 稳定性好、着色力强 栀子黄色素耐还原性、耐微生物性好，耐光、耐热，在pH值4 - 10范围内颜色基本不变，对金属离子稳定；对淀粉、蛋白质染着效果好。

安全性好 栀子在中国有上千年的应用历史，民间用栀子泡茶引用，并与麦芽、三渣、菊花一起煎汤作防暑饮料。1998年卫生部公布既是食品又是药品的品种名单，栀子为第一批。中日食用着色剂标准讨论会前不久在北京召开。此次会议的内容是中日双方讨论统一红曲红、栀子黄色素的标准，然后共同向联合国粮农组织与世界卫生组织联合食品添加剂专家委员会（jefca）申报，经该组织评价后，形成国际性的产品质量技术标准。这样就可以使栀子黄在全世界范围内广泛应用。 具有营养 栀子黄色素的主要成分为藏红花素和藏红花酸，是一种罕见的水溶性类胡萝卜素，极易被人体吸收，在人体内可以转化为维生素a。可以补充人体维生素的不足，是一种营养型着色剂。 有保健作用 栀子是常用中药，栀子黄有类似栀子的作用，有清热祛火，凉血利胆，降低胆固醇的作用，具有一定的保健功能，是一种集着色、营养、保健多功能为一体的天然植物色素。

【使用方法】 容器：玻璃，不锈钢器皿。粉状产品，应先用少量水将所需用量的产品均匀调成糊状，按用量要求将其稀释搅拌均匀即可使用。

液体产品，按照用量要求用水稀释搅拌均匀，即可投入使用。

【储存条件】 贮存在避光、干燥、阴凉、通风处；产品开封后，若未使用完，要及时封口；因长时间放置，可能导致微生物产生变质，故应尽可能将所配置的溶液在8小时内用完。

【特点】 在适用的pH值范围内，着色力强，呈色自然、稳定

【参考用量】 按gb2760规定的使用量执行，具体用量请参考实际产品标签使用。

【包装规格】 液体包装：1公斤/罐*20罐/件 5公斤/罐*4罐/件 粉末包装：1公斤/袋*20袋/件 5公斤/袋*4袋/件

?????? ????020-66312808 ????020-66312789 ????18520588592?18520588590
q q?2790848299?2921047547?2285069155

???qianyifood ?qianyifood2