

美卡希斯1412V-ST食品色素快速分析仪

产品名称	美卡希斯1412V-ST食品色素快速分析仪
公司名称	深圳市锦贤科技有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:美卡希斯 型号:1412V-ST
公司地址	深圳市龙华新区大浪龙胜福顺居A栋603
联系电话	0755-36848422 15989522114

产品详情

韩国mecasys美卡希斯1412v-st食品色素快速分析仪色素检测仪

optizen 1412v-st

进口人工合成色素快速检测仪

一、进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪产品简介

合成色素也称为合成着色剂，主要是通过化学合成制得的有机色素。我国食品添加剂使用卫生标准（gb2760 - 1996）列入的合成色素有胭脂红、苋菜红、日落黄、赤藓红、柠檬黄、新红、靛蓝、亮蓝、二氧化钛（白色素）等等。

美卡希斯进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪相比进口其他品牌色素检测仪具有检测项目更多、检测限更低、检测范围更广、操作更加人性化的特点，是国内外最新研发成功的全波段快速扫描，多项目同时检测的人工合成色素检测仪。

韩国美卡希斯研发生产的1412v-st进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪主要检测食品中添加的人工合成色素，如柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、靛蓝等检测项目。

二、进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪产品详细介绍

【进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪概述】：

gb 2760-2007《食品添加剂卫生标准》严格规定了色素的限量使用标准，促使食用色素生产商更加严格规范化，但合成色素色泽鲜亮、价格便宜，且具有很好的感官性，被广泛应用于食品饮料加工中，在儿童喜爱的饮料和甜点中更是常被超量使用，合成色素会在体内蓄积，长期摄入将对肝脏、肾脏和神经系统产生危害。。

美卡希斯1412v-st人工合成色素快速检测仪/色素检测仪采用全波长检测，便捷快速地测定食品与饮料中的胭脂红、苋菜红、柠檬黄、日落黄、亮蓝、靛蓝、等色素的准确含量，特别对背景干扰严重、含天然色素的样品检测方便，结果误差小，与国标方法具良好的相关性。

【进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪检测项目】

柠檬黄、日落黄、苋菜红、胭脂红、亮蓝、靛蓝等

【进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪适用样品】 各种食品、饮料等

【进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪检测条件】

适用于非专业人员现场快速检测，无须特殊实验条件

【进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪特点】：

- 1、测定方式：检测专用模式；光谱扫描；瞬时扫描；定量扫描；时间扫描；光度测量；
- 2、内置高速热敏型打印机，随时打印检测结果，实时显示检测信息
- 3、采用全息光栅技术，使得本产品具有卓越的光学性能，极高的测量精度，长期的仪器稳定性。
- 4、高速连续光谱扫描，瞬间完成全谱图扫描；标准曲线内置，用户无需做曲线即可直接进行测定。
- 5、内部微处理器对电源、线路、光源等进行开机自诊断。
- 6、仪器实现自动升级，即仪器可根据用户需求将由仪器本机的检测项目升级到更多的检测项目。
- 7、实验员无需任何计算，仪器自动计算，可瞬间同时获得含量最大的三种色素的准确浓度。
- 8、前处理和检测试剂无需自行配制，可长期常温保存，且检测成本低。
- 9、提供完备的附件配置。采用美观、耐用的铝合金包装箱，方便用户于现场检测或移动实验室使用。

三、进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪产品技术参数

- 1、波长范围：340-1100nm
- 2、波长准确度： $< \pm 1\text{nm}$

- 3、波长重复性： $< \pm 0.1\text{nm}$
- 4、单色器：全息光栅系统
- 5、杂散光：0.15%t at 340nm
- 6、稳定性： $\pm 0.002\text{a/hr}$ at 600nm
- 7、光源：长寿命卤钨灯
- 8、打印机：内置热敏打印机
- 9、电源要求：220v, 50/60hz
- 10、外观尺寸：385 (w) × 344 (h) × 180 (d) mm

四、进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪产品外观

五、进口人工合成色素快速检测仪/色素检测仪合成色素国家限量标准

苋菜红

依据根据中国的《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)规定:可用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒,糖果、糕点上彩装、青梅、山楂制品,渍制小菜,最大使用量0.05g/kg;用于红绿丝、染色樱桃(系装饰用),最大用量0.10g/kg;

胭脂红

根据中《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)规定:能用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料和碳酸饮料、配制酒,糖果和糕点上彩装、青梅、山楂制品,渍制小菜,最大使用量0.05g/kg;用于红绿丝一与染色樱桃(系装饰用),最大用量0.10g/kg,豆奶饮料及冰淇淋最大用量为0.025g/kg(残留量0.01g/kg);虾(味)片0.05g/kg、糖果包衣0.10g/kg;

诱惑红

根据中国《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)之规定:可用于糖果包衣,最大使用量0.085g/kg、用于冰淇淋、炸鸡调料最大使用量为0.07g/kg;

日落黄

根据中国《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)规定:可用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、乳酸菌饮料、植物蛋白饮料、虾(味)片最大使用量0.10g/kg,用于糖果包衣及红绿丝最大使用量0.20g/kg;用于冰淇淋最大使用量是0.09g/kg

;

柠檬黄

依据中国《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)规定:可用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、西瓜酱罐头、青梅、虾(味)片、渍制小菜最大使用量0.10g/kg;用于糖果包衣、红绿丝的最大使用量0.20g/kg;用于冰淇淋的最大使用量为0.02g/kg;植物饮料、乳酸菌饮料最大使用量为0.05g/kg;

亮蓝

依据我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)规定:可用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头(系装饰用,不宜食用)0.10g/kg,用于青梅以及虾(味)片最大使用量0.025g/kg;于冰淇淋最大使用量为0.022g/kg;用于红绿丝最大使用量0.10g/kg

;

靛蓝

依据我国《食品添加剂使用卫生标准》(gb2760 - 1996)的规定:可用于腌制小菜,最大使用量为0.01mg/kg;用于高糖果汁(味)或果汁(味)饮料、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩装、染色樱桃罐头(系装饰用,不宜食用)最大使用量0.10g/kg,用于青梅及其虾(味)片最大使用量0.025g/kg;用于红绿丝最大使用量0.20g/kg。