

红曲米粉 红曲 辣椒红 1000g

产品名称	红曲米粉 红曲 辣椒红 1000g
公司名称	芜湖市大自然食用化工商行
价格	20.00/公斤
规格参数	型号:红曲 主要着色成分:辣椒红 产品规格:1000g
公司地址	中国 安徽 芜湖市 芜湖市沿河路防洪墙门面房277-278号
联系电话	86 0553 5769484 13605534784

产品详情

型号	红曲	主要着色成分	辣椒红
产品规格	1000g	主要用途	着色剂

红曲（又名丹曲）

是传统的药、食两用品，在中国已有上千年使用历史，药学巨著《本草纲目》谷部第二十五卷记载：红曲甘、温、无毒，主治消食活血，健脾燥胃，治赤白痢下水谷。酿酒、破血生药势。红曲红色素和红曲粉是目前国际上唯一利用微生物大规模生产的食用天然色素，本厂生产的系列规格的红曲米采用优质早稻米，通过独具特色的发酵工艺，控制发酵生产的各项参数，调控代谢产物中不同色调的色素比例，得到的红曲米粉红色纯正，通过粉碎、灭菌、包装而成，该产品具有多年的出口经验，产品色价稳定、色调纯正，质量稳定，深受国外客商好评。

色素性质：1.红色或暗红色粉末，不溶于水、甘油。

2.具有优良的染色性能，尤其对蛋白质染色性能优异。

3.热稳定性良好，但在太阳光直接照射下不稳定。

4.对钙、镁、亚铁、铜等金属离子稳定。

用途：广泛应用于酱肉制品、香肠、调料、腐乳等的着色，效果极为理想。安全无毒，还有保健作用，着色成本不高，使用方便。

质量规格：色价 1000, 1500, 2000, 2500, 3000, 4000 干燥失重 6% 灼烧残渣 5% 桔霉素 0.2ppm
重金属 < 5 ppm 黄曲霉毒素 b1 5ppm