

吉业升厂家现货柠檬黄食用黄色色素小量可发

产品名称	吉业升厂家现货柠檬黄食用黄色色素小量可发
公司名称	武汉吉业升化工有限公司
价格	4.60/千克
规格参数	产品级别:工业级 最小起订量:1公斤 产地:湖北武汉
公司地址	武汉市黄陂区盘龙城经济开发区叶店村武汉28街 休闲商业中心D1栋1-2层15室
联系电话	13545274181

产品详情

产品名称：柠檬黄

执行标准：国标

有效成分：柠檬黄

CAS：1934-21-0

型号：食品级

含量：98

规格：20kg/箱

一、简介

柠檬黄又称酒石黄、酸性淡黄、胨黄。化学名称为1-(4-磺酸苯基)-4-(4-磺酸苯

基偶氮)-5-吡唑啉酮-3-羧酸三钠盐，为水溶性合成色素。呈鲜艳的嫩黄色，是单

色品种

二、性状

柠檬为橙黄色至橙色颗粒或粉末，无臭，耐光性、耐热性、耐酸性和耐盐性均好

，耐氧化性较差，遇碱微变红，还原时褪色，它易溶于水。柠檬黄在酒石酸、柠

檬酸中稳定，是着色剂中稳定的一种，可与其他色素复配使用，匹配性好。

三、用途:多用于食品、饮料、药品、化妆品、饲料、烟草、玩具、食品包装材料

等的着色，也用于羊毛、蚕丝的染色及制造色淀

一种偶氮型酸性染料。主要用于食品、饮料、药品及化妆品的着色，也用于羊毛

、蚕丝的染色及制造色淀。水溶性合成色素，鲜艳的嫩黄色，广泛用于冷冻饮品

、果冻、风味发酵乳、饮料、罐头、糖果包衣等的着色。根据中国《食品添加剂

使用卫生标准》（GB2760-2011）规定：用于，蜜饯凉果、装饰性果蔬、腌制性蔬

菜、加工坚果、虾味片、糕点上彩装、饮料类、膨化食品等使用量0.1g/kg；用于

风味发酵乳、调制炼乳、冷冻饮品、果冻，用量0.05g/kg。

柠檬黄之所以能用做食品药品染色剂，是因为它安全度比较高，基本，不在体内贮积，绝大部分以原形排出体外，少量可经代谢，其代谢产物对人性作用。而它的生产所用原料对氨基苯磺酸、酒石酸及2 - 萘酚 - 6 - 磺酸都是基本的物质。一种偶氮型酸性染料。主要用于食品、饮料、药品及化妆品的着色，也用于羊毛、蚕丝的染色及制造色淀。水溶性合成色素，鲜艳的嫩黄色，广泛用于冷冻饮品、果冻、风味发酵乳、饮料、罐头、糖果包衣等的着色。