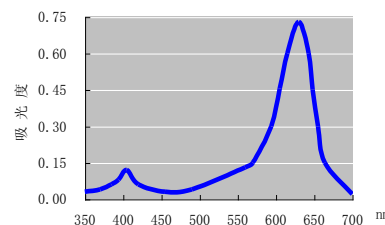
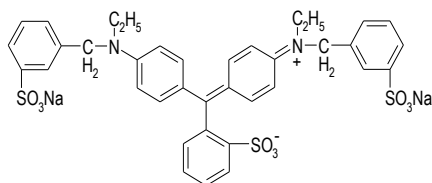


食品添加剂 亮蓝 (FOOD ADDITIVE BRILLIANT BLUE)

产品介绍

产品编号	08.007	产品国家标准编号	GB 1886.217
分子式	C ₃₇ H ₃₄ N ₂ Na ₂ O ₉ S ₃	分子量	792.86
化学名称	双[4-(N-乙基-N-3-磺酸苯甲基)氨基苯基]-2-磺酸甲苯基二钠盐		



物理和化学性质

气味	无味	耐光稳定性	好			
抗氧化性	差					
密度 (g/cm ³)	0.8	溶解度, g/L	水	甘油	乙醇	丙二醇
pH 值	6.0-7.0		220	190	150	260

外观 (GB1886.217)

暗红色粉末或颗粒

理化指标 (GB1886.217)

项目	指标 (%)
亮蓝	≥ 85.0
干燥减量、氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量	≤ 14.0
水不溶物	≤ 0.2
副染料	≤ 6.0
砷(As)	≤ 0.0001
铅(Pb)	≤ 0.001
锰 ^a (Mn)	≤ 0.005
铬 ^b (Cr)	≤ 0.005

- a 为锰法工艺控制项目;
b 为铬法工艺控制项目。

使用范围及使用量 (GB-2760)

使用范围	最大使用量(g/kg)
香辛料及粉、香辛料酱	0.01
即食谷物, 包括碾轧燕麦(片)(仅限可可玉米片)	0.015
饮料类	0.02
风味发酵乳、调制炼乳、冷冻饮品(除食用冰)、凉果类、腌渍的蔬菜、熟制豆类、加工坚果与籽类、虾味片、饼干夹心、调味糖浆、果蔬汁(浆)类饮料、含乳饮料、碳酸饮料、果味饮料、配制酒、果冻	0.025
油炸坚果与籽类、风味派馅料、膨化食品(仅限色素)	0.05
装饰性果蔬、粉圆	0.1
固体饮料	0.2
可可制品、巧克力和巧克力制品、糖果	0.3
果酱、水果调味糖浆、半固体复合调味料	0.5