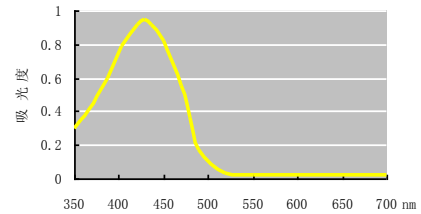
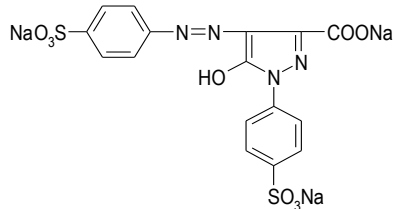




# 食品添加剂 柠檬黄 (FOOD ADDITIVE TARTRAZINE)

## 产品介绍

产品编号	08.005	产品国家标准编号	GB 4481.1
分子式	C <sub>16</sub> H <sub>9</sub> N <sub>4</sub> Na <sub>3</sub> O <sub>9</sub> S <sub>2</sub>	分子量	534.36
化学名称	1-(4'-磺酸基苯基)-3-羧基-4-(4'-磺酸苯基偶氮基)-5-吡唑啉酮三钠盐		



## 物理和化学性质

气味	无味	耐光稳定性	好			
耐氧化性	一般					
密度 (g/cm <sup>3</sup> )	0.7	溶解度,g/L	水	甘油	乙醇	丙二醇
pH 值	6.0-8.0		140	150	微溶	60

## 感官要求 (GB4481.1)

项目	要求	检验方法
色泽	橙黄或亮橙色	自然光线下采用目视评定。
组织状态	粉末或颗粒	

## 理化指标 (GB4481.1)

项目	指标
柠檬黄,w/%	≥ 87.0
干燥减量、氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> 计)总量,w/%	≤ 13.0
水不溶物 ,w/%	≤ 0.20
对氨基苯磺酸钠,w/%	≤ 0.20
1-(4'-磺酸基苯基)-3-羧基-5-吡唑啉酮二钠盐,w/%	≤ 0.20
1-(4'-磺酸基苯基)-3-羧基甲(乙)酯基-5-吡唑啉酮钠盐,w/%	≤ 0.10
4,4'-(重氮亚氨基)二苯磺酸二钠盐,w/%	≤ 0.05
未磺化芳族伯胺(以苯胺计),w/%	≤ 0.01
副染料 ,w/%	≤ 1.0
砷 (As)/(mg/kg)	≤ 1.0
铅 (Pb)/(mg/kg)	≤ 10.0
汞 (Hg)/(mg/kg)	≤ 1.0

## 使用范围及使用量 (GB-2760)

使用范围	最大使用量(g/kg)
蛋卷	0.04
风味发酵乳、调制炼乳、冷冻饮品(除食用冰)、风味派馅料、饼干夹心和蛋糕夹心、果冻	0.05
谷类和淀粉类甜品(如米布丁、木薯布丁)	0.06
即食谷物,包括碾轧燕麦(片)	0.08
蜜饯凉果、装饰性果蔬、腌渍的蔬菜、熟制豆类、加工坚果与籽类、可可制品、巧克力和巧克力制品及糖果、虾味片、糕点上彩装、香辛料酱、饮料、配制酒、膨化食品(仅限色素)	0.1
液体复合调味料(不包括醋、酱油)	0.15
粉圆、固体复合调味料	0.2
除胶基糖果以外的其他糖果、面糊、裹粉、煎炸粉、布丁、糕点、除水果其他调味糖浆	0.3
果酱、水果调味糖浆、半固体复合调味料	0.5