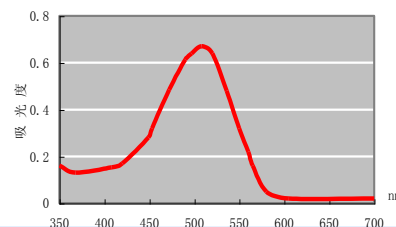
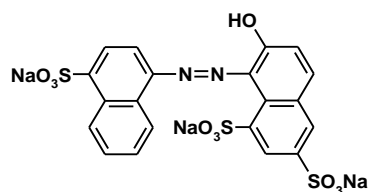




食品添加剂 胭脂红 (FOOD ADDITIVE PONCEAU 4R)

产品介绍

产品编号	08.002	产品国家标准编号	GB 1886.220
分子式	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃ · 1.5H ₂ O	分子量	631.51
化学名称	1-(4-磺酸-1-萘偶氮)-2-羟基-6,8-萘二磺酸钠盐		



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 ³)	0.8	溶解度,g/L	水	甘油	乙醇	丙二醇
pH 值	6.0-8.0		200	16	微溶	50

外观 (GB1886.220)

本品为红色-深红色粉末或颗粒

理化指标 (GB1886.220)

项目	指标 (%)
胭脂红	≥ 85.0
干燥减量、氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量	≤ 18.0
水不溶物	≤ 0.20
副染料	≤ 3.0
未反应中间体总和	≤ 0.5
未磺化芳族伯胺 (以苯胺计)	≤ 0.01
砷 (As)	≤ 0.0001
铅 (Pb)	≤ 0.001

使用范围及使用量 (GB-2760)

使用范围	最大使用量(g/kg)
蛋卷	0.01
肉制品的可食用动物肠衣类、植物蛋白饮料、胶原蛋白肠衣	0.025
调制乳、风味发酵乳、调制炼乳、冷冻饮品(除食用冰)、蜜饯凉果、腌渍的蔬菜、可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果、虾味片、糕点上彩装、饼干夹心和蛋糕夹心、果蔬汁(浆)类饮料、含乳饮料、碳酸饮料、果味饮料、配制酒、果冻、膨化食品(仅限色素)	0.05
水果罐头、装饰性果蔬、糖果和巧克力制品包衣	0.1
调制乳粉和调制奶油粉	0.15
调味糖浆、蛋黄酱、沙拉酱	0.2
果酱、水果调味糖浆、半固体复合调味料(除蛋黄酱、沙拉酱)	0.5