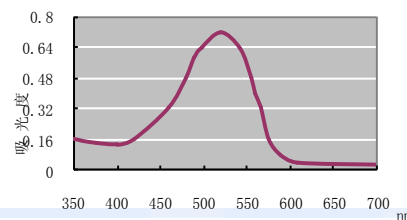
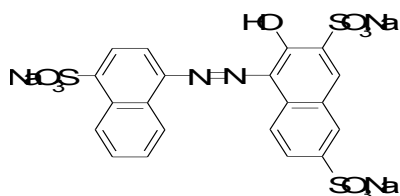




食品添加剂 苋菜红 (FOOD ADDITIVE AMARANTH)

产品介绍

产品编号	08.001	产品国家标准编号	GB 4479.1
分子式	C ₂₀ H ₁₁ N ₂ Na ₃ O ₁₀ S ₃	分子量	604.48
化学名称	3-羟基-4-(4-偶氮萘磺酸)2,7-萘二磺酸钠盐		



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	6.0-8.0		90	100	微溶	5

感官要求 (GB4479.1)

项目	要求	检验方法
色泽	红褐色至暗红褐色	自然光线下采用目视评定。
组织状态	粉末或颗粒	

理化指标 (GB4479.1)

项目	指标
苋菜红, w/%	≥ 85.0
干燥减量、氯化物(以 NaCl 计)及硫酸盐(以 Na ₂ SO ₄ 计)总量, w/%	≤ 15.0
水不溶物, w/%	≤ 0.20
副染料, w/%	≤ 3.0
未反应中间体总和, w/%	≤ 0.05
未磺化芳族伯胺(以苯胺计), w/%	≤ 0.01
砷 (As)/(mg/kg)	≤ 1.0
铅 (Pb)/(mg/kg)	≤ 10.0

使用范围及使用量 (GB-2760)

使用范围	最大使用量(g/kg)
冷冻饮品 (除食用冰)	0.025
蜜饯凉果、腌渍的蔬菜、可可制品、巧克力和巧克力制品及糖果、糕点上彩装、饼干夹心、果蔬汁(浆)类饮料、碳酸饮料、果味饮料、固体饮料、配制酒、果冻	0.05
装饰性果蔬	0.1
固体汤料	0.2
果酱、水果调味糖浆	0.3