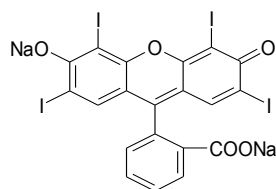




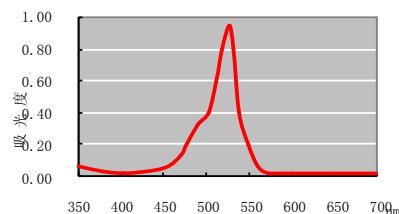
食品添加剂 赤藓红 (FOOD ADDITIVE ERYTHROSINE)

产品介绍

产品编号	08.003	产品国家标准编号	GB 17512.1
分子式	C ₂₀ H ₆ I ₄ Na ₂ O ₅ · H ₂ O	分子量	897.87
化学名称	9-(o-羧基苯基)-6-羟基-2, 4, 5, 7-四碘-3H-咕吨-3-酮二钠盐一水合物		



+ H₂O



物理和化学性质

气味	无味	耐光稳定性	差			
抗氧化性	一般					
密度 (g/cm ³)	0.8	溶解度, g/L	水	甘油	乙醇	丙二醇
pH 值	8.0-10.0		90	20	微溶	200

感官要求 (GB17512.1)

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

理化指标 (GB17512.1)

项目	指标
赤藓红, 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/%	≤ 14.0
水不溶物, w/%	≤ 0.20
副染料, w/%	≤ 3.0
碘化钠, w/%	≤ 0.40
砷 (As)/(mg/kg)	≤ 1.0
铅 (Pb)/(mg/kg)	≤ 10.0
锌 (Zn)/(mg/kg)	≤ 20.0

使用范围及使用量 (GB-2760)

使用范围	最大使用量(g/kg)
肉灌肠类、肉罐头类	0.015
油炸坚果与籽类、膨化食品 (仅限色素)	0.025
凉果类、可可制品、巧克力和巧克力制品及糖果、糕点上彩装、酱及酱制品、复合调味料、果蔬汁(浆)类饮料、碳酸饮料、果味饮料、配制酒	0.05
装饰性果蔬	0.1