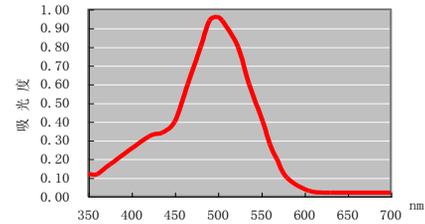
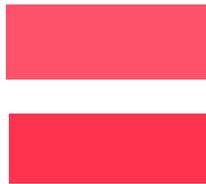
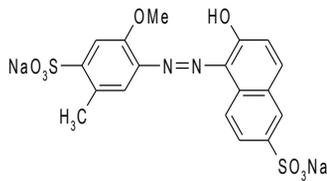




# 食品添加剂 诱惑红 (FOOD ADDITIVE ALLURA RED)

## 产品介绍

产品编号	08.012	产品国家标准编号	GB 1886.222
分子式	C <sub>18</sub> H <sub>14</sub> N <sub>2</sub> Na <sub>2</sub> O <sub>8</sub> S <sub>2</sub>	分子量	496.42
化学名称	6-羟基-5-[(2-甲氧基-5-甲基-4-磺基苯)偶氮]-2-萘磺酸钠		



## 物理和化学性质

气味	无味	耐光稳定性	很好			
抗氧化性	一般					
密度 (g/cm <sup>3</sup> )	0.8	溶解度, g/L	水	甘油	乙醇	丙二醇
pH 值	6.0-8.0		250	28	微溶	13

## 外观 (GB1886.222)

暗红色粉末或颗粒

## 理化指标 (GB1886.222)

项目	指标%
诱惑红	≥ 85.0
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	≤ 15.0
水不溶物	≤ 0.20
副染料	≤ 3.0
6-羟基-2-萘磺酸钠	≤ 0.30
4-氨基-5-甲氧基-2-甲基苯磺酸	≤ 0.20
6,6'-氧代-双(2-萘磺酸)二钠	≤ 1.0
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)
肉灌肠类	0.015
西式火腿、果冻	0.025
固体复合调味料	0.04
装饰性果蔬、糕点上彩装、肉制品的可食用动物肠衣类、配制酒、胶原蛋白肠衣	0.05
冷冻饮品(除食用冰)、苹果干、即食谷物、可可玉米片	0.07
熟制豆类、加工坚果与籽类、饼干夹心、饮料类、膨化食品(仅限色素)	0.1
粉圆	0.2
可可制品、巧克力和巧克力制品及糖果、调味糖浆	0.3
半固体复合调味料(除蛋黄酱、沙拉酱)	0.5