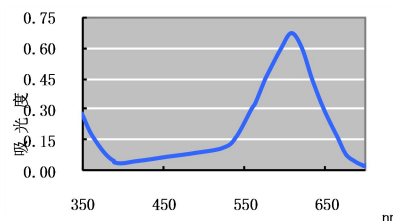
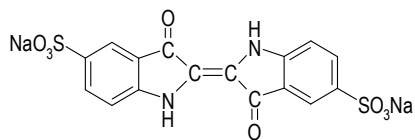


# 食品添加剂 靛蓝

## (FOOD ADDITIVE INDIGO CARMINE)

### 产品介绍

产品编号	08.008	产品国家标准编号	GB 28317
分子式	C <sub>16</sub> H <sub>8</sub> N <sub>2</sub> Na <sub>2</sub> O <sub>8</sub> S <sub>2</sub>	分子量	466.35
化学名称	5,5'-靛蓝素二磺酸钠盐		



### 物理和化学性质

气味	无味	耐光稳定性	很差			
抗氧化性	差					
密度 (g/cm <sup>3</sup> )	0.8	溶解度,g/L	水	甘油	乙醇	丙二醇
pH 值	6.0-7.0		16	10	微溶	1

### 感官要求 (GB28317.1)

项目	要求	检验方法
色泽	暗紫色至暗紫褐色	取适量样品置于清洁、干燥的白瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态
组织状态	粉末或颗粒	

### 理化指标 (GB28317.1)

项目	指标
靛蓝含量,w/%	≥ 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,w/%	≤ 15.0
水不溶物 ,w/%	≤ 0.20
副染料 ,w/%	≤ 1.0
总砷 (以 As 计)/(mg/kg)	≤ 1
铅 (Pb)/(mg/kg)	≤ 10

### 使用范围及使用量 (GB-2760)

使用范围	最大使用量(g/kg)
腌渍蔬菜	0.01
油炸坚果与籽类、膨化食品 (仅限色素)	0.05
蜜饯类、凉果类、可可制品、巧克力和巧克力制品以及糖果、糕点彩装、饼干夹心、果蔬汁(浆)类饮料、碳酸饮料、果味饮料、配制酒	0.1
装饰性果蔬	0.2
除胶基糖果以外的其他糖果	0.3