

AA-CORD5507 | AA 橙紅色粉 5507

產品資料

功能: 色素

類型: 人造

成份: 色素(E110)、食鹽

溶解度:

- 水溶性 | ~190g/L
- 不溶於油脂 (需要乳化劑)

常見使用範圍:



烘焙



甜品



雪糕



飲品



糖果



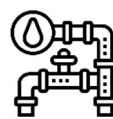
肉類



醬料



藥物



滲水測試

使用建議

建議用量:

- **0.01% - 0.1%** (視乎顏色需要)
- 一般情況下，用量不應高於 **0.5%**

注意事項:

1. 可以先將色粉溶解於水、甘油、丙二醇等溶劑內，調節顏色後才加入食品中
2. 色粉一般不會立刻完全溶解；只要輕微地攪拌片刻便可令色粉完全溶解
3. 使用前，請盡量戴上頭套、口罩、手套、及長袖衣服，減少色粉沾上身體後要徹底清洗的麻煩
4. 如與其他色素一併使用，總色素用量不應多於單一色素的最高用量

安全資料

准許使用的主要地區*: 香港、美國、加拿大、歐盟、英國、日本、中國

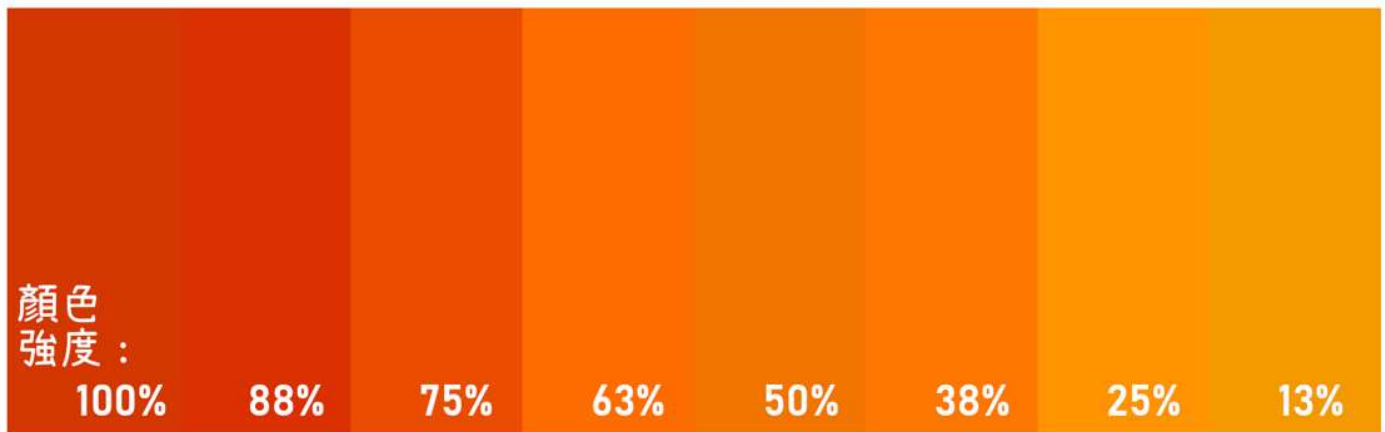
每日最高攝取量: (歐盟標準) 0 - 4 mg/kg 體重

主要安全規格指標**:

- (蘇丹紅 I) 不含
- (鉛) 少於 2ppm (即 0.0002%)

注意事項: 蘇丹紅 I 色素有機會以副產品的形式出現在橙紅色粉原料內，所以購買其他牌子的橙紅色粉前，請確保規格分析證明文件中有檢測蘇丹紅 I 含量

參考色階



顏色
穩定性*

熱

S

(至205°C)

光

S

鹼

B

(轉紅色)

* S = 優良 A = 好 B = 中等 C = 差

* 根據第 132H 章 《食物內染色料規例》的附表 1 (<https://www.elegislation.gov.hk/hk/cap132H>)

** 此指標是我們所用的，比法例規定更嚴格；此產品必須符合此規格才會通過我們的內部審核