

## AA-CEY07339 | AA 蛋黃色粉 7339

### 產品資料

功能: 色素

類型: 人造

成份: 色素(E102, 110)、食鹽

溶解度:

- 水溶性 | ~120g/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



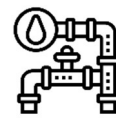
肉類



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 - 6.5 mg/kg 體重

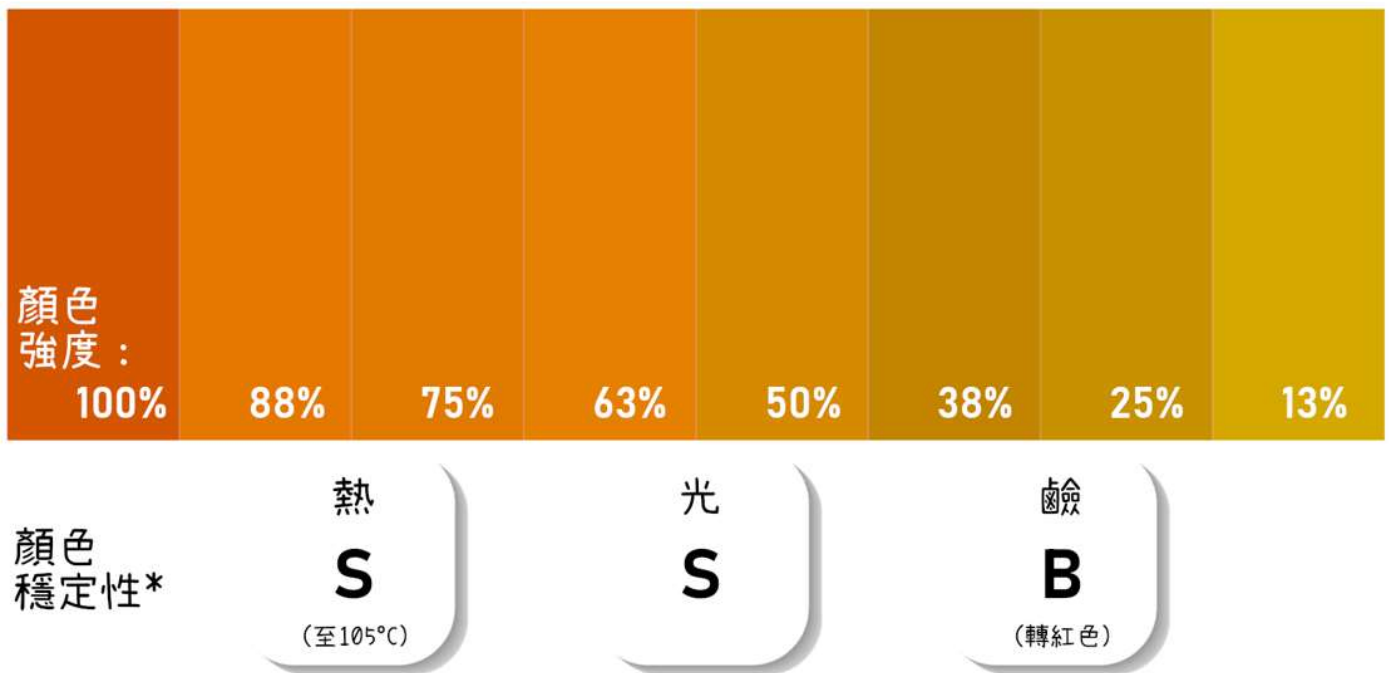
### 主要安全規格指標\*\*:

- (蘇丹紅 I) 不含
- (鉛) 少於 8ppm (即 0.0008%)

### 注意事項:

- 蘇丹紅 I 色素有機會以副產品的形式出現在蛋黃色粉原料內，所以購買其他牌子的蛋黃色粉前，請確保規格分析證明文件中有檢測蘇丹紅 I 含量
- 根據美國 FDA 估計，有少於 0.01%的人(特別是哮喘患者和對阿司匹林有敏感的人)會對蛋黃色粉原料有敏感反應，皮膚出現蕁麻疹

## 參考色階



\* 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>)

\*\*此產品必須附合此規格才會通過我們的內部審核