

ATUREX[®] 超临界辣椒红色素 E60

超临界辣椒红色素

辣椒红色素和超临界辣椒红色素都是从辣椒干中提取的，属于维生素 A 源。采用先进的超临界 CO₂ 萃取技术精制辣椒红色素，产品质量有了很大提高，具有纯度高、色泽鲜艳、无残溶、无异味等特点，具有更高的使用价值。产品符合 FAO/WHO 国际标准。广泛应用于食品、医药、化妆品、饮料中，是方便面、酱菜、水产品、肉类、糕点、色拉、奶油、糖果的调色着色剂。

产品特征

- 色泽鲜艳
- 纯度高
- 无溶残
- 无异味

外观

- 深红色油状液体

应用

- 食品
- 医药
- 化妆品

性能	规格	常规质量
外观	深红色油状液体	通过
气味	独特的香味	通过
规格	可达 80 色价	通过
色价	E 60	通过
主要性能		
吸光比	A470/454 >1.000 >0.98 >1.000 >0.98	0.980-1.015
不溶物	≤5	≤2%
辣椒素	无	无
色素含量	80%	80%
铅 ppm	≤4	≤2.0
总有机溶剂残留	无	N/A
主要着色成分	辣椒红	辣椒红
工艺	超临界 CO ₂ 萃取技术	通过
辣椒素质量分素/%	符合标称	符合标称
处理和储存	避光阴凉处密闭存放 18 个月。	
海关编码	3203001990	
包装规格	1KG、5KG、20KG 食品级塑料桶，外包装用 20KG 装纸箱；200KG 食品级铁通；可根据客户要求提供包装。	
健康和安	请参考安全说明书	



江西艾图瑞克实业有限公司
 地址：江西省宜春市经济技术开发区
 电话：+86 795 3586166 传真：+86 795 3586165
 邮件：jackie@aturex.com 网址：www.aturex.com