

# Rojo No. 6



DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

## Nombre común

Punzó 4R

CAS No.

2611-82-7

EEC No.

E-124

C.I. No.

16255

Sinónimos

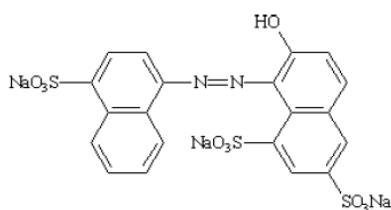
CI Food Red 7

FDA Status

N/A

Clase

Monoazoico



$C_{20}H_{11}N_2Na_3O_{10}S_3$

P.M. 604,48

## Descripción

Polvo o gránulos de color rojo.

## Composición

El punzó 4R consiste fundamentalmente en 2-hidroxí-1-(4-sulfonato-1-naftilazo)-naftaleno-6,8-disulfonato trisódico y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

## Función

Color.

## Solubilidad

En agua a 16 °C: 14 g/100 mL

En propilenglicol a 16 °C: 4 g/100 mL

Insoluble en alcohol.

## Especificación

Contenido de colorante: 80 % min.

Material volátil mas cloruros y sulfatos de sodio: 20 % max.

Materias insolubles en agua: 0,2 % max.

Materias extraíbles con éter: 0,2 % max.

Colorantes secundarios: 1,0 % max.

Aminas aromáticas primarias no sulfonadas: 0,01% max.

Arsénico: 3 mg/kg max.

Plomo: 10 mg/kg max.

Mercurio: 1 mg/kg max.

Cadmio: 1 mg/kg max.

Metales pesados: 40 mg/kg max.

## Identificación

- Espectrometría: Máximo en agua a aproximadamente 505 nm a pH 7.
- Solución roja en agua.

## Absortividad g-cm/100 mL

430 a aproximadamente 505 nm en solución acuosa.

## Estabilidad

Estable en la mayoría de los medios ácidos como cítrico, acético, málico y tartárico. Estable en medios básicos como bicarbonato de sodio, carbonato de sodio e hidróxido de amonio con excepción del hidróxido de sodio en donde presenta una decoloración considerable.

## Envasado estándar

Sacos, cajas o cuñetes de 25 kg.

## Almacenamiento

Almacenar el producto protegido de la luz, calor y humedad en contenedores bien sellados, a temperatura ambiente, en un lugar seco y oscuro.

## Aplicaciones

Bebidas, dulces, lácteos, panificación, cárnicos.

## Nota

El Rojo No. 6 deberá ser manejado de acuerdo a la Hoja de Seguridad.

Los datos contenidos en este documento están basados en normas, bibliografía y conocimiento obtenido de la experiencia. Debido a los numerosos factores que pueden llegar a afectar el procesamiento de los alimentos y la aplicación de nuestro producto, se propone llevar a cabo sus propios exámenes e investigaciones. Los datos aquí proporcionados no implican ninguna garantía acerca de su apropiado empleo para propósitos específicos.