

# Azul No. 1

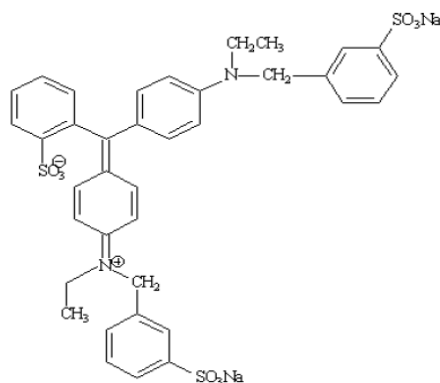


DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

## Nombre común

Azul brillante FCF

**CAS No.** 3844-45-9  
**EEC No.** E-133  
**C.I. No.** 42090  
**Sinónimos** CI Food Blue 2  
**Estatus FDA** N/A  
**Clase** Triarilmetano



$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$

P.M. 792,84

## Descripción

Polvo o gránulos de color azul rojizo.

## Composición

El azul brillante FCF consiste fundamentalmente en  $\alpha$ -(4(N-etil-3-sulfonato-bencilamino)-fenil)- $\alpha$ -(4-N-etil-3-sulfonatobenzilamino)-ciclohexa-2,5-dienilideno)-tolueno-2-sulfonato disódico y sus isómeros y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

## Función

Color.

## Solubilidad

En agua a 25 °C: 20 g/100 mL.  
En propilenglicol a 25°C: 20 g/100 mL.  
En alcohol a 25 °C: 0,35 g/100 mL.

## Especificación

Contenido de colorante: 85 % min.  
Material volátil mas cloruros y sulfatos de sodio: 15 % max.  
Materias insolubles en agua: 0,2 % max.

Materias extraíbles con éter: 0,2 % max.  
Colorantes secundarios: 6 % 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 630 nm a pH 7.
- Solución azul en agua.

## Absortividad g-cm/100 mL

1630 a aproximadamente 630 nm en solución acuosa.

## Estabilidad

Estable en medios ácidos, ligera decoloración en presencia de bicarbonato de sodio al 10%, decoloración en presencia de carbonato de sodio e hidróxido de sodio. Decoloración considerable en presencia de hidróxido de amonio.

## 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.

## Nota

El Azul No. 1 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.