

Rojo No. 3



DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

Nombre común

Eritrosina

CAS No.

568-63-8

EEC No.

E-127

C.I. No.

45430

Sinónimos

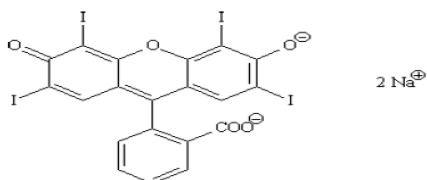
CI Food Red 14

Estatus FDA

N/A

Clase

Xantenos



$C_{20}H_6I_4Na_2O_5H_2O$

P.M. 897,88

Descripción

Polvo o gránulos de color rojo.

Composición

La eritrosina consiste fundamentalmente en 2-(2,4,5,7-tetrayodo-3-óxido-6-oxoxanten-9-il) benzoato disódico monohidratado y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

Función

Color.

Solubilidad

En agua a 25 °C: 9 g/100 mL

En propilenglicol a 25°C: 20 g/100 mL

Insoluble en alcohol.

Especificación

Contenido de colorante: 87 % min.

Material volátil mas cloruros y sulfatos de sodio: 13 % max.

Materias insolubles en agua: 0,2 % max.

Materias extraíbles con éter: 0,2 % max.

Colorantes secundarios: 4,0 % 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 526 nm a pH 7.
- Solución roja en agua.

Absortividad g-cm/100 mL

1100 a aproximadamente 526 nm en solución acuosa de pH 7.

Estabilidad

Inestable (insoluble) en medios ácidos. Estable en bicarbonato de sodio al 10%, ligera decoloración en presencia de carbonato de sodio e hidróxido de amonio. Completa decoloración en presencia de hidróxido de sodio.

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. 3 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.