CAS No.
 8004-72-0

 EEC No.
 E-104

 C.I No.
 47005

 Sinónimos
 CI Food Yellow 13

 Estatus FDA
 N/A

 Clase
 Quinoftalona

6 salt: R₁ = SO₃Na, R₂ = H 8 salt: R₁, R₂ = SO₃H

C₁₈H₉NNa₂O₈S₂

P.M. 477,38

Descripción

Polvo o gránulos amarillos.

Composición

El amarillo de quinoleína consiste fundamentalmente en sales sódicas de una mezcla de disulfonatos (principalmente), monosulfonatos y trisulfonatos de 2-(2quinolil)-indano-1,3-diona o una mezcla de 2-(-2-quinolil)-indano-1,3-diona y 2-[2-(6-metilquinolil)]-indano-1,3-diona y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

Función

Color.

Solubilidad

En agua a 25 °C: 5 g/100 mL En propilenglicol a 25 °C: 6 g/100 mL Insoluble en alcohol.

Especificación

Colorantes secundarios:

Contenido de colorante: 70 % min.

Material volátil mas cloruros
y sulfatos de sodio: 30 % max.

Materias insolubles en agua: 0,2 % max.

Materias extraíbles con éter: 0,2 % 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 solución acuosa de ácido acético de pH 5 a 411 nm.
- b. Solución amarilla en agua.

Absortividad g.cm/100 mL

865 a aproximadamente 411 nm en solución acuosa de ácido acético.

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 y dulces.

Nota

El Amarillo No. 10 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.

1,0 % max.