



Nombre común

Azorrubina, carmoisina

CAS No.

53026-69-9

EEC No.

E-122

C.I. No.

14720

Sinónimos

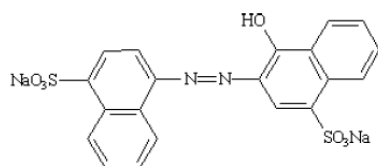
CI Food Red 3

FDA Status

N/A

Clase

Monoazoico



$C_{20}H_{12}N_2Na_2O_7S_2$

P.M. 502,44

Descripción

Polvo o gránulos de color rojo a castaño.

Composición

La azorrubina consiste fundamentalmente en 4-hidroxí-3-(-4-sulfonato-1-naftilazo) naftaleno-1-sulfonato disódico y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

Función

Color.

Solubilidad

En agua a 16 °C: 8 g/100 mL

En propilenglicol a 16°C: 1 g/100 mL

Insoluble en alcohol.

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: 2,0 % 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 516 nm a pH 7.
- Solución roja en agua.

Absortividad g-cm/100 mL

510 a aproximadamente 516 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. 5 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.