

Amarillo No. 5

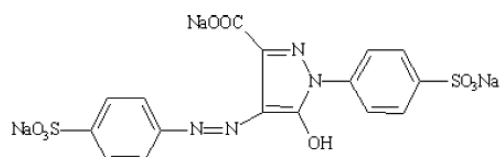


DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

Nombre común

Tartrazina

CAS No. 1934-21-0
EEC No. E-102
C.I. No. 19140
Sinónimos CI Food Yellow 4
Estatus FDA N/A
Clase Monoazoico



$C_{16}H_9N_4Na_3O_9S_2$

P.M. 534,37

Descripción

Polvo o gránulos de color naranja claro.

Composición

La tartrazina consiste fundamentalmente en 5-hidroxi-1-(4-sulfonatofenil)-4(4 sulfonatofenilazo)-H-pirazol-3-carboxilato trisódico y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

Función

Color.

Solubilidad

En agua a 25 °C: 14 g/100 mL
En propilenglicol a 25°C: 7 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: 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 426 nm a pH 7.
- Solución amarilla en agua.

Absortividad g-cm/100 mL

530 a aproximadamente 426 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 y alimentos en general.

Nota

El Amarillo 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.