

# Rojo No. 40



DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

## Nombre común

Rojo Allura AC

## CAS No.

25956-17-6

## EEC No.

E-129

## C.I. No.

16035

## Sinónimos

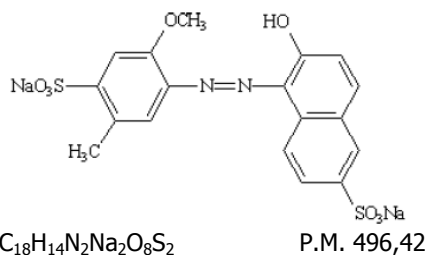
CI Food Red 17

## FDA Status

N/A

## Clase

Monoazoico



## Descripción

Polvo o gránulos de color rojo oscuro.

## Composición

El rojo allura AC consiste fundamentalmente en 2-hidroxí-1-(2-metoxi-5-metil-4-sulfonato-fenilazo)-naftaleno-6-sulfonato disódico y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incolores.

## Función

Color.

## Solubilidad

En agua a 25 °C: 22 g/100 mL  
En propilenglicol a 25 °C: 1,7 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: 3,0 % 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 504 nm a pH 7.
- Solución roja en agua.

## Absortividad g-cm/100 mL

540 a aproximadamente 504 nm en solución acuosa.

## Estabilidad

Estable en la mayoría de los medios ácidos como cítrico, acético, málico y tartárico. Se torna azulado en presencia de bicarbonato de sodio al 10%, ligeramente azulado en presencia de carbonato de sodio e 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, cárnicos.

## Nota

El Rojo No. 40 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.