

Amarillo No. 6

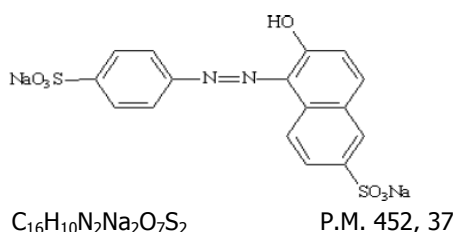


DISTRIBUIDORA Y CONVERTIDORA INDUSTRIAL

Nombre común

Amarillo Ocaso FCF

CAS No. 2783-94-0
EEC No. E-110
C.I. No. 15985
Sinónimos CI Food Yellow 3
Estatus FDA N/A
Clase Monoazoico



Descripción

Polvo o gránulos de color rojo anaranjado.

Composición

El Amarillo Ocaso FCF consiste fundamentalmente en 2-hidroxí-1-(4-sulfonatofenilazo)-naftaleno-6-sulfonato disódico y otros colorantes secundarios, junto con cloruro sódico y/o sulfato sódico como principales componentes incoloros.

Función

Color.

Solubilidad

En agua a 25 °C: 19 g/100 mL
En propilenglicol a 25°C: 2,2 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: 5,0 % 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 485 nm a pH 7.
- Solución anaranjada en agua.

Absortividad g-cm/100 mL

555 a aproximadamente 485 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 6 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.