

 Plury Química Ltda	Ficha Técnica de produto
	Corante Vermelho Bordeaux Nº 2 Grau Alimentício

Funcionalidade

Corante.

Nome Químico

Sal trissódico de 2-hidróxi – 1 –(4 – sulfonato-1-naftilazo) naftalen-3, 6-disulfonato.

Sinônimos

Color Index – Food Red 9.

Fórmula Molecular e Peso Molecular

$C_{20}H_{30}N_2O_9S_3Na_3$; 607 g/mol.

Descrição do Produto

Pó fino homogêneo de cor vermelha, inodoro, muito higroscópico, que em solução a 10ppm apresenta tonalidade vermelha brilhante, livre de material estranho.

Obtenção

Composto derivado do carbono, obtido por síntese química.

Especificações

Concentração de cor (pureza)	85,0% mín.
Material Volátil a 135°C, Cloretos e Sulfatos de Sódio	15,0% mín.
Material Insolúvel	0,2% máx.
Chumbo como Pb	10 ppm máx.
Arsênio como As	3 ppm máx.
Extratos Etéreos	0,2% máx.
Intermediários	0,5% máx.
Corantes Subsidiários	5% máx.

Armazenagem

Conservar fechado em sua embalagem, em lugar seco à temperatura ambiente, protegido da luz, da intempérie e de pó.

Embalagem

O produto é embalado em sacos de polietileno, acondicionados em bombonas plásticas, barricas de papelão, tambor metálico, caixas de papelão, conforme conteúdo líquido referido.

Validade

4 anos.

Aplicação

Alimentos em geral, perfumaria e produtos de beleza.

Os dados contidos neste documento são provenientes do fabricante do produto.
 Plury Química não se responsabiliza por perdas e danos decorridos da utilização destes dados.

Plury Química Ltda

R. Serra da Borborema, 270 – Pq Reid – Diadema – SP – CEP: 09930-580 – Fone fax: (011) 4093-5353
www.pluryquimica.com.br - e-mail: pluryquimica@pluryquimica.com.br