

Corante Vermelho Eritrosina
Grau Alimentício

Funcionalidade

Corante.

Fórmula Molecular

$C_{20}H_{14}Na_2O_5 \cdot H_2O$

Descrição

Pó de coloração vermelha.

Especificações

Concentração de cor (Pureza)	87,0% mínimo
Materiais voláteis, sulfatos e cloretos (como sais de Na)	13% máximo
Iodetos inorgânicos (como NaI)	0,1% máximo
Substâncias insolúveis em água	0,2% máximo
Cores subsidiárias	4,0% ppm máximo
Fluoresceína	20% máximo
Tri-iodoresorcionol	0,2% máximo
2-(2,4-dihidróxi-3,5-diodobenzoil) ácido benzóico	0,2% máximo
Substâncias extraídas de éter	0,2 ppm máximo
Arsênico	3 ppm máximo
Chumbo	10 ppm máximo
Mercúrio	1 ppm máximo
Cádmio	1 ppm máximo
Metais Pesados (como Pb)	40 ppm máximo

Validade

3 anos.

Armazenamento

Conservar no recipiente selado, em local seco e fresco.

Regulamentações

Esse material está de acordo com o critério de pureza de cores para o uso no gênero alimentício. Comissão Diretiva 95/45/EC.

Aplicações

É empregado como aditivo de cor em alimentos, produtos de perfumaria e beleza.