

世界各地的色素

着色剂	INS#	pH	Pantone®	着色剂	INS#	pH	Pantone®
FD&C Red #40 (诱惑红)	129	2-8	1797	胭脂树 - 胭脂素	160bi	2-6	173
苋菜红*	123	2-8	7433	胭脂树 - 降胭脂树素	160bii	3.5-8	173
黑胡萝卜	163	3	1945	β-阿朴-8'-胡萝卜素醛	160e	2-8	1585
胭脂红	120	3	7425	β-胡萝卜素	160ai-iv	2.5-8	136
酸性红*	122	2-8	200	角黄素	161g	2-8	2028
胭脂虫提取物/胭脂红酸	120	7	225	胭脂虫提取物	120	3	1635
甜菜	162	4-7	674	黄体素*	161b	3-8	1385
接木骨汁	163	5	237	辣椒红	160c	2-8	166
FD&C Red #3 (赤藓红)	127	3-8	1915	藏红花	—	2-8	152
葡萄汁	163	3	674	FD&C Yellow #6 (日落黄 FCF)	110	2-8	021
葡萄皮提取物	163ii	3	674	β-胡萝卜素	160ai-iv	2.5-8	1375
木槿	163	2-4	7418	胡萝卜油*	160a	2-8	136
番茄红素 (源自番茄)	160dii	3-7	1795	红花*	—	2-8	106
番茄红素 (合成) *	160di	3-7	1795	栀子黄*	—	3-8	460
红曲霉色素*	—	5-8	7433	喹啉黄*	104	2-8	102
胭脂红 4R	124	2-8	199	核黄素	101i	2-8	114
紫色甜土豆	163	3	212	FD&C Yellow #5 (柠檬黄)	102	2-8	115
红球甘蓝	163	3	1935	姜黄/姜黄素	100	2.5-6.5	107
红色氧化铁*	172ii	2-8	7621	黄色氧化铁*	172iii	2-8	129
红萝卜	163	3	214				
红米*	—	2-4	7419				

SENSIENT®

Define and protect your brand

SENSIENTFOODCOLORS.COM

着色剂	INS#	pH	Pantone®
叶绿素*	140i	2-8	7742
铜叶绿素*	141i	2-8	7742
绿茶*	—	3-8	5777
FD&C Blue #1 (亮蓝色 FCF)	133	2-8	300
栀子蓝*	—	4-8	7690
Huito*	—	4-6	7694
FD&C Blue #2 (靛蓝)	132	2-8	285
红球甘蓝	163	7.5	7683
螺旋藻	—	5-8	3005
天然蓝色蔬菜汁色素	—	4-8	2935
黑胡萝卜	163	7	7678
蓝胭脂红	120	7	7447
紫色甜土豆	163	4	2080
黑色氧化铁*	172i	2-8	黑色
亮黑色*	151	2-8	黑色
蔬菜碳*	153	2-8	黑色
Avalanche™ 不透明剂	—	2-8	白色
碳酸钙*	170	2-8	白色
二氧化钛	171	2-8	白色

着色剂	INS#	pH	Pantone®
焦糖色 I	150a	2-8	1615
焦糖色 II	150b	2-8	1615
焦糖色 III	150c	2-8	1615
苹果提取物	—	3-8	146
焦糖色 IV	150d	2-8	1615
铝*	173	2-10	银色
金色*	175	2-10	金色
云母类珠光颜料	171 和 555	2-8	各种
Silver*	174	2-10	银色

* 在美国通常不得用于食品的色素。

技术信息和拟定配方（包括任何生产程序）视为是正确的。但是，这并不构成对本文信息准确性的担保，建议在您的工厂和实验室进行确认试验。尽管我们认为我司提供的材料在全国使用是合法的，但我们不保证或担保其合法性，请用户在使用之前咨询当地的医疗机构。

SENSIENT® FOOD COLORS

USA
800-325-8110

CANADA
800-267-7884

BRASIL
55-11-3109-5000

LATIN AMERICA
52-728-285-0569

EUROPE
49-4152-8000-0

SOUTH AFRICA
27-11-462-7150

CHINA
86-20-8222-6218

