BARWNIKI SPOŻYWCZE



BARWNIKI DO ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH

INDEX

1	Barwniki pochodzenia naturalnego lub identyczne z naturalnymi
2 -4	Wysoko skoncentrowane barwniki do żywności
4 - 5	Laki do żywności
6 - 7	Mieszanki ze sztucznych, skoncentrowanych kolorów
8	Laki wodnorozpuszczalne do żywności z certyfikatem FDA
Ç	Barwniki nieorganiczne
10	Pigmenty i laki w formie pasty
11	Dodatki spożywcze





BARWNIKI POCHODZENIA NATURALNEGO LUB IDENTYCZNE Z NATURALNYMI

Preparaty proszkowe i płynne o tych naturalnych kolorach, zarówno rozpuszczalnych w wodzie jak i w oleju:

	CURCUMINE • E-100	
	RIBOFLAVIN YELLOW • E-101 i)	
	RIBOFLAVIN 5-PHOSPHATE · E-101 ii)	
	LUTEIN · E-161b	
	BETA CAROTENE • E-160a i)	
	CAROTENE • E-160a ii)	
	ANNATO, NORBIXINE · E-160 b	
	PAPRIKA EXTRACT · E-160c	
	LYCOPENE · E-160d	
	APOCAROTENAL · E-160 e	
	CARMINE OF COCHINEAL · E-120	
	BEETROOT RED • E-162	
	ANTHOCYANINS CARROT, ENOCYANINE · E-163	
	CHLOROPHYLL OIL SOLUBLE • E-140 i)	_
_	CHLOROPHYLLIN SODIUM MAGNESIC • E-140 ii)	_
	CHLOROPHYLL COPPER OIL SOLUBLE • E-141 i)	_
	CHLOROPHYLLIN SODIUM COPPER • E-141 ii)	_
	CARAMEL INSTANT 516 · E-150a	
	CARAMEL INSTANT 735 · E-150c	
	CARAMEL NSTANT 822 · E-150d	_
	CARAMEL LIQUIDE 823 · E-150d	
	CARBON VEGETABLE 1679 · E-153	

WYSOKO SKONCENTROWANE BARWNIKI DO ŻYWNOŚCI

Barwniki spożywcze o wysokim stężeniu to jednolite, sztuczne barwniki w ich najbardziej skoncentrowanej formie. Stosowane do barwienia produktów spożywczych. Barwniki muszą być uprzednio rozpuszczone w wodzie lub innym rozpuszczalniku. Na stronach 6 i 7 tego katalogu pokażemy Państwu różnorodny asortyment standardowych mieszanek barwników jednostkowych.

	TARTRAZINE • C.I. 19140 · E-102	
	QUINOLINE YELLOW • C.I. 47005 · E-104	
	ORANGE • C.I. 15985 • E-110	
	ORANGE CA STABLE • C.I. 15985 · E-110	
	AZORUBIN • C.I. 14720 · E-122	
	AMARANTH • C.I. 16185 • E-123	_
_	SCARLET 4R • C.I. 16255 • E-124	
	ERYTHROSINE • C.I. 45430 · E-127	
	RED 129 · C.I. 16035 · E-129	_
	PATENT BLUE V • C.I. 42051 • E-131	
	INDIGOTINE BLUE • C.I. 73015 · E-132	_
	BRILLIANT BLUE FCF • C.I. 42090 · E-133	
_	GREEN S · C.I. 44090 · E-142	_
	BRILLIANT BLACK BN • C.I. 28440 · E151	
	BROWN HT • C.I. 20285 • E-155	
	LITHOLRUBINE B • C.I. 15850:1 • E-180	





GRANULOWANE KOLORY

Kolory granulowane to inne rodzaje barwników spożywczych rozpuszczalnych w wodzie. Główną cechą tych produktów jest ich granulowana forma zamiast tradycyjnego pudru. Produkty w postaci granulatu gwarantują większą czystość i lepszą manipulację.

TARTRAZINE GRANULAR • E-102	
QUINOLINE YELLOW GRANULAR • E-104	
ORANGE GRANULAR • E-110	
AZORUBIN GRANULAR • E-122	
SCARLET 4R GRANULAR • E-124	_
RED 129 GRANULAR • E-129	
PATENT BLUE V GRANULAR • E-131	
INDIGOTINE BLUE GRANULAR • E-132	_
BRILLIANT BLUE FCF GRANULAR • E-133	
BRILLIANT BLACK BN GRANULAR • E-151	





BARWNIKI ZDYSPERGOWANE

Barwniki zdyspergowane (rozproszone) to produkty uzyskiwane poprzez suszenie rozpyłowe na glukozie. Produkty te są szczególnie odpowiednie do barwienia produktów w proszku, ponieważ będą miały zasadniczo taki sam kolor, jak po rozpuszczeniu. Zawartość czystego barwnika wynosi 5%. Zalecana dawka waha się od 0,3 do 0,7 gr na litr gotowego produktu.

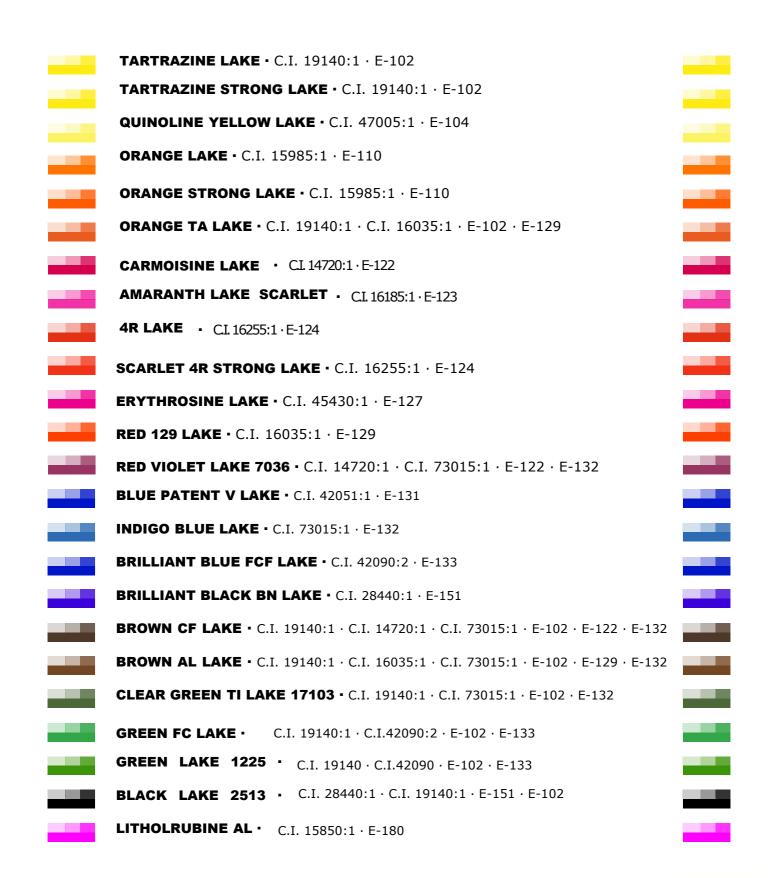


LAKI DO ŻYWNOŚCI

Laki barwnikowe są pigmentami powstałymi z odpowiedniej rozpuszczalnej formy barwnika spożywczego. Technicznie rzecz biorąc, laki barwnikowe są solami glinowymi rozpuszczalnych barwników rozproszonych na tlenku glinu.

ZASTOSOWANIE: Laki barwnikowe mają wiele możliwych zastosowań na produktach, które nie mogą być barwione w zadowalający sposób przy użyciu rozpuszczalnych roztworów barwników. Ponieważ nie są one rozpuszczalne w wodzie, mniej riszzzk barwnika przedostaje się do innych części tego samego produktu. Laki barwnikowe można nakładać bezpośrednio na obrabianą masę, uzyskując doskonałe odcienie czerwieni, pomarańczy, żółci, błękitu, zieleni itp. Można je stosować do barwienia powłok lub nadzień spożywczych, twardych słodyczy, cukierków, migdałów z cukrem, gumy do żucia, opakowań plastikowych, farb drukarskich, niektórych substancji tłuszczowych.







BRILLIANT BLACK BN LAKE • TARTRAZINE LAKE

MIESZANKI ZE SZTUCZNYCH SKONCENTORWNAYCH KOLORÓW

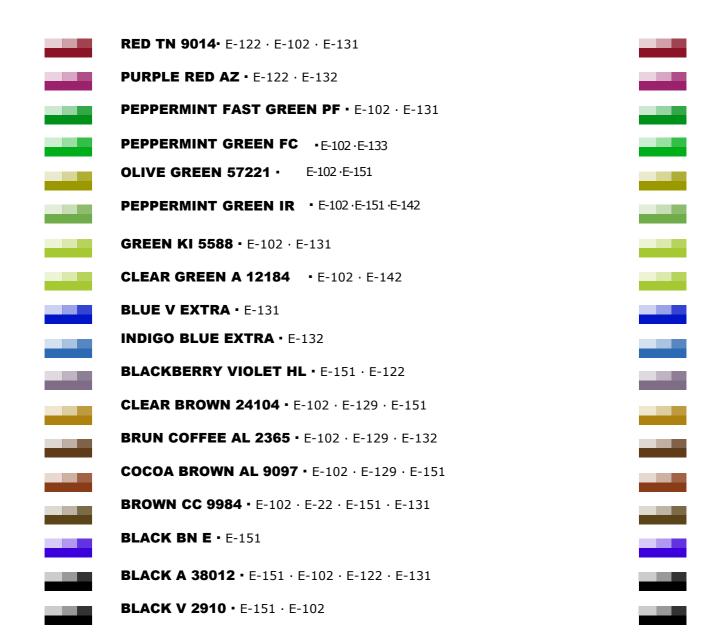
WYSOKO SKONCENTROWANE

	YELLOW V 1044 • E-102 • E-133	
	ORANGE TA 2454 • E-102 · E-129	-
-	GREEN PF 85% • E-102 · E-131	_
-	PEPPERMINT GREEN FA • E-102 · E-133	
-	GREEN MA 85% • E-102 · E-132	-
_	GREEN A 4020 • E-102 · E-142	
_	CHOCOLATE BROWN Z 85% • E-102 • E-122 • E-132	
	9184 CARAMEL BROWN SOLID 84% • E-102 · E-110 · E-124 · E-151	
	BLACK AF 30514 • E-122 • E-102 • E-131	

STANDARDOWE







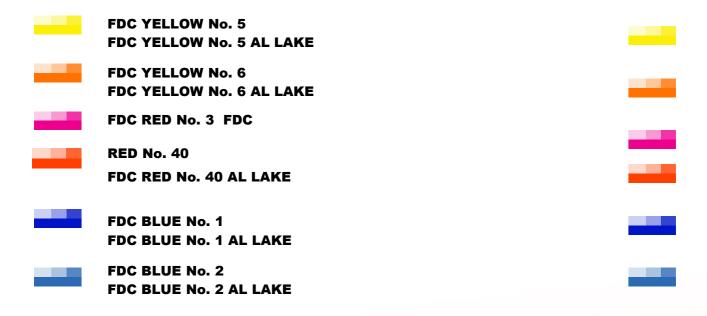




LAKI WODNOROZPUSZCZALNE DO ŻYWNOŚCI Z CERTYFIKATEM FDA

Barwniki FDA to barwniki zatwierdzone przez FDA (Food and Drug Administration) Stanów Zjednoczonych do stosowania w produktach spożywczych. Barwniki te są dostarczane w oryginalnym, szczelnym opakowaniu producenta. Każda partia dostarczanych barwników posiada odpowiedni certyfikat FDA. Barwniki FDA są używane do barwienia produktów spożywczych, które są wprowadzane do obrotu w Stanach Zjednoczonych.

BARWNIKI ROZPUSZCZALNE: COLOURS-LAKES





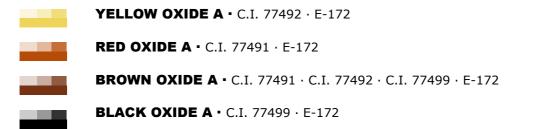


BARWNIKI NIEORGANICZNE

BIAŁE PIGMENTY DO PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO

CALCIUM CARBONATE • C.I. 77220 · E-170	
TITANIUM DIOXIDE 6843 • C.I. 77891 · E-171	

SYNTETYCZNE TLENKI ŻELAZA DO PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO







PIGMENTY I LAKI W FORMIE PASTY

Poniższy wykaz produktów składa się z laków barwnikowych lub nieorganicznych dyspersji pigmentów w glicerynie w celu uzyskania łatwego w użyciu koloru.

Dyspersje te mogą być również oferowane w glikolu propylenowym, roztworach wodnych i oleju jadalnym w zależności od wymaganej ilości.

	TITANIUM DIOXIDE PASTE 6049 · E-171	
	TARTRAZINE LAKE PASTE 15121 · E-102	
	YELLOW LAKE PASTE 6247 · E-102 ·E-110	
	ORANGE LAKE PASTE 4656 · E-110	
-	SCARLET 4R LAKE PASTE 2232 · E-124	
	RED AL LAKE PASTE 1337 · E-129	
	CARMINE OF COCHINEAL LC PASTE 2434 · E-120	
	BRILLIANT BLUE LAKE PASTE 2333 · E-133	
-	BROWN OXIDE PASTE 1228 • E-172	-
	BLACK LAKE PASTE 9847 • E-133 · E-129 · E-102	





DODATKI DO ŻYWNOŚCI

SMOKE EXTRACT 142

Naturalny aromat dymu, uzyskiwany przez kontrolowane pirolizy twardego drewna. Jest dostępny w postaci rozpuszczalnej w wodzie brązowawej cieczy. Do stosowania w przemyśle mięsnym, do sosów, przekąsek, napojów alkoholowych itp.

Zalecana dawka: 0,5-2 gr. na kilogram gotowego wyrobu.

SMOKE EXTRACT POWDER 253

Naturalny aromat dymu wytwarzany przez połączenie dymu z maltodekstryny i płynnego drewna (hikory).

Zalecana dawka: 1-3 gr. na kilogram gotowego wyrobu.

VANILLINED SUGAR

Sztuczny środek aromatyzujący, który nadaje produktom, do których jest dodawany, wykwintny, delikatny smak bardzo ceniony bukiet. Dostępny jest w postaci proszku, który można dodawać bezpośrednio do produktu i bardzo łatwo go dozować.

Zalecana dawka: 2 gr na kilogram gotowego produktu.

CANELAROM

Środek spożywczy o naturalnym aromacie, który nadaje produktom, do których jest dodawany, wykwintny, delikatny smak i bardzo ceniony bukiet cynamonowy. Dostępny jest w postaci proszku, który można dodawać bezpośrednio do produktu i bardzo łatwo go dozować.

Zalecana dawka: 2-5 gr na kilogram gotowego produktu.

CURCUMA OLEORESIN 805

Gęsta i jednorodna pasta brązowo-pomarańczowa o lekko gorzkawym smaku. Ekstrakt z mielonych kłączy rośliny Curcuma Longa przy użyciu niehalogenowanego rozpuszczalnika. Zalecana dawka: 2-8 gr na 100 kg gotowego produktu.

MARIGOLD OLEORESIN 208

Gruba i jednorodna brązowa pasta o charakterystycznym zapachu kwiatów nagietka. Naturalny ekstrakt otrzymywany z suchych płatków kwiatu nagietka lekarskiego (Tagètes erecta). Zalecana dawka: 0,5-3 gr oleożywicy z nagietka na 100 kg gotowego produktu.

CAROTENES CONCENTRATE 725

Gęsta i jednorodna czerwono-brązowa pasta powstała w wyniku zawiesiny skoncentrowanego wyciągu z karotenów w oleju roślinnym. Naturalny koncentrat karotenów ekstrahowanych z owoców palmy. Zalecana dawka: 1-8 gr na 100 kg gotowego produktu.









ALFA SAGITTARIUS



ul. Kunickiego 10, 30-134 Kraków, Poland tel .: +48 12 636 03 14

e-mail: biuro@alfasagittarius.eu, www.alfasagittarius.eu

