

食品合成色素快速检测盒（过柱法）

品牌： 酶联生物

规格： 10 份次/盒

用途： 定性检测各种月饼中水溶性食用合成色素的添加情况。

其它： 定性检测各种月饼中水溶性食用合成色素的添加情况。

产品详细介绍

【简介】

人工合成色素主要是苯、甲苯、萘等化工产品为原料，经过一系列工艺过程合成的，对人体有一定的毒性，但是由于其颜色鲜艳，着色能力强，色调多且成本低廉造成合成色素的滥用。根据 GB2760《食品添

加剂使用标准》中规定焙烤食品中除了风味馅料以外，不允许添加食用合成色素。而且焙烤食品风味馅料

中只允许添加柠檬黄、日落黄和亮蓝，且都有限量。根据月饼风味馅料颜色初步判断可能含有的色素，对

不允许添加色素的样品进行定性检测。