

## Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для бисквита

Цвет	Рекомендуемый краситель	Дозировка, %	Состав
Желтый	АКВАНАТ Паприка 0249	0,30 – 1,00	E160c
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0151В	0,08 – 0,40	E160a
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0200В	0,05 – 0,10	E160a
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0283В	0,10 – 0,40	E160a
	Бета-каротин Altratene 1% WSC	0,05 – 0,10	E160a
	Бета-каротин 1% CWS/М	0,02 – 0,20	E160a
	ЭКОПЛАНТ Экстракт Желтый 1071 PS WS	0,40 – 0,70	Экстракт сафлора
	АННАТО НОРБИКСИН 15%	0,003 – 0,006*	E160b
	АКВАНАТ Аннатто PS 1063	0,003 – 0,006*	E160b
	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0932 WS <sup>2</sup>	0,50 – 0,70	Экстракт сафлора
	ФЕРРОНАТ Р Желтый 0107	0,20 – 0,30	E172
	Лукаротин 10 CWD/О Плюс	0,004 – 0,006	E160a
	АКВАНАТ Аннатто 0006	0,009 – 0,030*	E160b
	АКВАНАТ Аннатто 0003СП	0,03 – 0,06*	E160b
	АКВАНАТ Турмерик 1282	0,10 – 0,20	E100
	МИХРОМОВЫЙ Оранжевый 1330В	0,05 – 0,10	E160c + E160a
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 1346В	0,30 – 0,50	E160a
	АКВАНАТ Турмерик 1240	0,05 – 0,30	E100
	АКВАНАТ Турмерик 1242	0,05 – 0,20	E100
	АКВАНАТ Аннатто 0844	0,01 – 0,02	E160b
АКВАНАТ Лютеин 1317	1,0 – 4,0	E161b	
Оранжевый	АКВАНАТ Паприка 0249	1,80 – 2,00	E160c
	АКВАНАТ Паприка 1060 <sup>1</sup>	0,20 – 0,50	E160c
	АКВАНАТ Паприка PS 1061 <sup>1</sup>	0,20 – 0,70	E160c
	АКВАНАТ Паприка 1148	0,10 – 0,40	E160c
	АКВАНАТ Паприка 1233	0,10 – 0,40	E160c
Вишня	АКВАНАТ Кармин 1126	0,20 – 0,40	E120
	АКВАНАТ Кармин 1115	0,20 – 0,40	E120
Малина	АКВАНАТ Кармин 0207/1	0,10 – 0,50*	E120
	АКВАНАТ Кармин 0002	0,25 – 0,70*	E120
	ЭКОТОН Кармин 0594	0,10 – 0,19*	E120
	АКВАНАТ Кармин 0045	0,40 – 0,75*	E120
Клубника	МИХРОМОВЫЙ Красный 0729В	0,30 – 0,42*	E120 + E160c
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0040М	0,10 – 0,17*	E120 + E160b
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0117М	0,10 – 0,16*	E120 + E160c
	АКВАНАТ Кармин 0404	0,15 – 0,25*	E120
	АКВАНАТ Кармин PS 1072	0,40 – 0,70	E120
	АКВАНАТ Кармин 0995	0,07 – 0,13*	E120
Розовый	АКВАНАТ Кармин 0853	0,20 – 0,50*	E120
	АКВАНАТ Кармин 1291	0,10 – 0,20*	E120
Коралл	МИХРОМОВЫЙ Красный 0952 М	0,05 – 0,20*	E120 + E160c
Красно-коричневый	ФЕРРОНАТ Р Красный 0108	0,10 – 0,30	E172

## Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для бисквита

Зеленый / Фисташковый	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0064В	0,10 – 0,30	E141 + E100
	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0311 В	0,05 – 0,15	E141 + E100
	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0031В	0,10 – 0,30	E100 + E141
	ЭКОПЛАНТ Экстракт Зеленый 1085 PS WS	0,40 – 0,70	Экстракт сафлора + экстракт генипы
Карамель	ФЕРРОНАТ Р Карамельный 0178	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Кофе с молоком 0216	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Мокко 0115	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Крем-брюле 033	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Абрикос 0340	0,20 – 0,30	E172
	Сахарный колер III (E150c) «АРОМАКОЛОР 1170»	0,40 – 0,80	E150c
Ирис	ФЕРРОНАТ Р Ирис 035	0,20 – 0,30	E172
Сиреневый	АКВАНАТ Кармин 0490	0,10 – 0,20*	E120
Лесная ягода	ЭКОПЛАНТ Экстракт редиса 1363 WS	0,10 – 1,0	Экстракт Редиса
Светло-коричневый	Сахарный колер IV (E150d) «Аромаколор DS/7»	0,05 – 0,15	E150d
	Сахарный колер III (E150c) «Аромаколор P13S»	0,05 – 0,20	E150c
Какао	ФЕРРОНАТ Р Какао 027	0,20 – 0,30	E172
Шоколад	ФЕРРОНАТ Р Молочный шоколад 0273	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0286	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0343	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Темный шоколад 028	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Коричневый шоколад 0292	0,20 – 0,30	E172
Горький шоколад	ФЕРРОНАТ Р Горький шоколад 029	0,20 – 0,30	E172
Кофе	ФЕРРОНАТ Р Амаретто 009	0,20 – 0,30	E172
	ФЕРРОНАТ Р Кофе 026	0,20 – 0,30	E172
Коричневый	ФЕРРОНАТ Р Мокко 0115	0,40 – 0,60	E172
	Сахарный колер I (E150a) «Аромаколор BS37»	0,10 – 0,30	E150a
	Сахарный колер I (E150a) «Аромаколор BS/111»	0,10 – 0,30	E150a
	Карамелизованный сахар: жженный сахар BS/37	0,10 – 0,30	Жженный сахар
	Карамелизованный сахар: жженный сахар BS/111	0,10 – 0,30	Жженный сахар
	Сахарный колер I простой (E150a) "Аромаколор BS/100"	0,10 – 0,30	E150a
Серо-голубой	ЭКОПЛАНТ Экстракт Синий 1073 PS WS	0,40 – 0,70	Экстракт генипы
Серо-черный	E153 УГОЛЬНЫЙ РАСТИТЕЛЬНЫЙ NORIT SX SUPER	0,50 – 1,20	E153
Черный	МИХРОМ Черный 0026В	1,50 – 2,50	E153
	МИХРОМ Черный 0882 В	1,70 – 2,20	E153

**АО «ЭКО РЕСУРС»**

Россия, 196084, Санкт-Петербург, ул. Киевская, д. 6/1 лит.Б, пом. 20Н к.12

Тел.: + 7 812 7777-33-1 (многоканальный). Факс + 7 812 7777-33-2

## Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для бисквита

	МИХРОМ Черный 1055 В	1,50 – 2,00	E153
	МИХРОМ Черный 1110 В	1,00 – 1,80	E153
	ЭКОПЛАНТ Угольный растительный 1042 (E153)	1,00 – 1,70	E153
	ЭКОПЛАНТ Угольный растительный 1053 (E153)	1,00 – 1,70	E153
	ФЕРРОНАТ Р Черный 0110	0,20 – 0,30	E172

<sup>1</sup> – При применении данного красителя, рекомендуется использовать мягкую воду (до 2 °Ж).

<sup>2</sup> – Рекомендуется применение в продукты, упакованные в непрозрачную упаковку.

\*максимальная дозировка красителя для мучных кондитерских изделий (бисквита) в пересчете ПДК согласно ТР ТС 029/2012.

Способ внесения: краситель внести в тестомес вместе с рецептурной водой.

### Примечание:

Приведенные дозировки являются ориентировочными и могут быть изменены в зависимости от желаемой интенсивности цвета готового продукта, особенностей сырья и технологического процесса, используемого оборудования, вида упаковки и условий хранения.

При увеличении дозировки необходимо руководствоваться действующими регламентами по применению красителей (ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»).

Информация, содержащаяся в данной публикации, основана на наших знаниях и опыте, и может быть использована только на ваше собственное усмотрение и риск. Это не освобождает вас от необходимости проводить собственные тесты.

Дата составления: 08.12.2022

ФИО составителя: Романова Г.Г.

Утверждаю: НЛП Белоусова Н.А.

