

Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для мармеладно – пастильных изделий и жележных конфет

Цвет	Рекомендуемый краситель	Дозировка, %	Состав
Лимон / Банан	АКВАНАТ Турмерик 0009*	0,05 – 0,15	E100
	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0278 WS	0,10 – 0,20	Экстракт сафлора
	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0783 WS	0,20 – 0,50	Экстракт сафлора
	ЭКОПЛАНТ экстракт Желтый 0932 WS*	0,10 – 0,30	Экстракт сафлора
Лимон - замутненный	АКВАНАТ Турмерик 1242*	0,05 – 0,30	E100
Ананас	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0200В	0,05 – 0,20	E160a
Абрикос	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0151В	0,06 – 0,10	E160a
	АКВАНАТ Турмерик 0368*	0,02 – 0,20 ²	E100
	АКВАНАТ Турмерик 1282*	0,05 – 0,15	E100
Оранжевый	АКВАНАТ Паприка 1233	0,06 – 0,20	E160c
	АКВАНАТ Кармин 0872	0,03 – 0,15	E120
	АКВАНАТ Лютеин 1317	1,0 – 4,0	E161b
Желто-Оранжевый.	АКВАБЕТИН Бета-каротин 1346В	0,06 – 0,20	E160a
	АКВАНАТ Турмерик 1240*	0,05 – 0,20	E100
Апельсин	АКВАНАТ Паприка 0018*	0,10 – 0,30	E160c
	АКВАНАТ Паприка 0329	0,10 – 0,30	E160c
	АКВАНАТ Кармин 0289	0,10 – 0,30	E120
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 0500ВО	0,02 – 0,08	E160a
	АКВАБЕТИН Бета-каротин 1123В	0,02 – 0,08	E160a
	АКВАНАТ Паприка 1060 ³	0,10 – 0,30	E160c
	ЭКОПЛАНТ экстракт Оранжевый 0936 WS*	0,20 – 0,40	Концентрированный сок черной моркови + экстракт сафлора
МИХРОМОВЫЙ Оранжевый 1330В	0,05 – 0,10	E160c + E160a	
Красный	АКВАНАТ Кармин 0318/3	0,05 – 0,19 ²	E120
Красный томатный	ЭКОПЛАНТ Экстракт Редиса 1363 WS	0,10 – 0,30	Экстракт Редиса
Красный Апельсин	МИХРОМОВЫЙ Красный 0503В	0,05 – 0,20	E120 + E160c
	АКВАНАТ Паприка 1148	0,06 – 0,20	E160c
Малина / Вишня	АКВАНАТ Кармин 0045	0,10 – 0,40	E120
	АКВАНАТ Кармин 0045/2	0,05 – 0,20	E120
	АКВАНАТ Кармин 0061	0,03 – 0,12	E120
	АКВАНАТ Кармин 0404	0,15 – 0,25	E120
	АКВАНАТ Кармин 0002	0,10 – 0,40	E120
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0211В	0,10 – 0,40	E120 + E160a
	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0302 WS	0,10 – 0,30	Экстракт красной капусты
	АКВАНАТ Кармин 0207/1	0,10 – 0,20	E120
	АКВАНАТ Кармин 0386	0,02 – 0,08	E120
	ЭКОПЛАНТ экстракт Небесно-голубой 0749 PWS	0,40 – 0,70	Экстракт клитории

Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для мармеладно – пастильных изделий и жележных конфет

	ЭКОТАН Антоцианин 0784	0,30 – 0,60	E163 (экстракт красной капусты)
	АКВАНАТ Кармин 1291	0,10 – 0,30	E120
Клубника	МИХРОМОВЫЙ Красный 0164В	0,10 – 0,40	E120 + E160с
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0038В**	0,10 – 0,30	E120 + E160b
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0038/2В**	0,20 – 0,30	E120 + E160b
	АКВАНАТ Кармин 0328	0,05 – 0,20	E120
	ЭКОТАН Антоцианин 0033D	0,10 – 0,30	E163
	ЭКОТАН Антоцианин 0029/2	0,10 – 0,30	E163
	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0298 WS	0,20 – 0,40	Концентрированный сок черной моркови + экстракт сафлора
	Концентрированный сок черной моркови	0,20 – 0,40	Концентрированный сок черной моркови
	АКВАНАТ Кармин 0404	0,05 – 0,15	E120
	ЭКОПЛАНТ экстракт Красный 0356 WS ¹	0,20 – 0,40	Концентрированный сок красной свеклы + экстракт сафлора
	ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 0925 WS	0,10 – 0,20	Экстракт фиолетового картофеля
	МИХРОМОВЫЙ Красный Р 0837 В	0,005 – 0,10	E120 + экстракт сафлора
ЭКОТАН Антоцианин 1158	0,088 – 0,260	E163	
ЭКОПЛАНТ Экстракт Красный 0931 WS*	0,10 – 0,30	Концентрированный сок черной моркови + экстракт сафлора	
Клубника/вишня	АКВАНАТ Кармин 0995	0,13 – 0,20 ²	E120
	АКВАНАТ Кармин 0853	0,20 – 0,50	E120
	АКВАНАТ Кармин 0490	0,10 – 0,30	E120
Брусника	МИХРОМОВЫЙ Красный 0695В**	0,15 – 0,25	E120 + E160b
	МИХРОМОВЫЙ Красный 0729В	0,20 – 0,40	E120 + E160с
Черника	ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 0305 WS	0,10 – 0,30	Концентрированный сок черной моркови + экстракт генипы
	МИХРОМОВЫЙ Фиолетовый 0200U	0,40 – 0,50	Экстракт генипы + E120
	МИХРОМОВЫЙ Фиолетовый 0603В	0,10 – 0,30	Экстракт генипы + E120

Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для мармеладно – пастильных изделий и жележных конфет

Ежевика	ЭКОПЛАНТ экстракт Фиолетовый 0305/1 WS	0,05 – 0,15	Экстракт красной капусты + экстракт генипы
	МИХРОМОВЫЙ Фиолетовый 0668 В	0,10 – 0,30	Экстракт генипы + E120
Зеленый	ЭКОПЛАНТ Экстракт Зеленый 1338WS	0,10 – 0,40	Экстракт спирулины+ Экстракт сафлора
Зеленый чай	АКВАНАТ Хлорофилл 0008	0,10 – 0,30	E141
	АКВАНАТ Хлорофилл 0227	0,10 – 0,30	E141
	МИХРОМОВЫЙ Зеленое яблоко 0280	0,10 – 0,30	Экстракт сафлора + E133
	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0413В	0,05 – 0,20	E141 + E100
	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0614В	0,05 – 0,20	Экстракт сафлора + E131
	ЭКОПЛАНТ экстракт Зеленый 0638 PWS	0,01 – 0,03	Экстракт сафлора + экстракт генипы
	ЭКОПЛАНТ экстракт Зеленый 0682 PWS	0,02 – 0,04	Экстракт сафлора + экстракт генипы
Лайм	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0031В	0,10 – 0,20	E141 + E100
	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0311В	0,10 – 0,20	E141 + E100
Тархун	МИХРОМОВЫЙ Тархун 0279	0,10 – 0,30	Экстракт сафлора + E133
	МИХРОМОВЫЙ Тархун 0296	0,05 – 0,10	Экстракт сафлора + E141
Изумрудный	АКВАНАТ Хлорофилл 0008/1	0,10 – 0,30	E141
Фисташка	МИХРОМОВЫЙ Зеленый 0064В	0,10 – 0,30	E141 + E100
Бирюзовый	МИХРОМОВЫЙ Бирюзовый 0728Р	0,01 – 0,02	E133 + экстракт сафлора
Кола	Сахарный колер IV (E150d) «АРОМАКОЛОР 1270»	0,10 – 0,30	E150d
	Сахарный колер IV (E150d) «АРОМАКОЛОР 0983»	0,10 – 0,30	E150d
	Сахарный колер I (E150a) «Аромаколор 1327»	0,40 – 0,80	E150a
Белый	МИХРОМ Белый 0028В	0,10 – 0,50	E171
Черный	МИХРОМ Черный 0026В	0,20 – 0,40	E153
	МИХРОМ Черный 0882 В	0,30 – 0,50	E153
	МИХРОМ Черный 1055 В	0,10 – 0,30	E153
	МИХРОМ Черный 1110 В	0,10 – 0,30	E153
Морская волна	ЭКОПЛАНТ Экстракт Синий 1194 WS ¹	0,10 – 0,50	Экстракт спирулины
	ЭКОПЛАНТ Экстракт Синий 1356 WS	0,30 – 0,70	Экстракт спирулины
Синий	ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0304 WS	0,05 – 0,15	Экстракт генипы
	ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0303 PWS	0,01 – 0,03	Экстракт генипы

Рекомендации по применению красителей и растительных экстрактов для мармеладно – пастильных изделий и жележных конфет

	ЭКОПЛАНТ экстракт Синий 0651 PWS	0,01 – 0,04	Экстракт генипы
--	----------------------------------	-------------	-----------------

* - рекомендуется применение в продукты, упакованные в непрозрачную упаковку.

** - использование E160b в сахаристых кондитерских изделиях не разрешено в РФ и на территориях стран ЕАЭС согласно ТР ТС 029/2012 (приложения 9, 10, 11).

¹ – температура продукта в момент внесения красителя не должна превышать 80 °С.

² – максимальная дозировка красителя для сахаристых кондитерских изделий в пересчете ПДК согласно ТР ТС 029/2012.

³ – при применении данного красителя, рекомендуется использовать мягкую воду (до 2 °Ж).

Способ внесения:

Мармелад: предусмотренные рецептурой вкусовые, ароматизирующие добавки и красители внести в уваренную мармеладную массу перед отливкой в формы. Для обеспечения стабильного качества, рекомендованное количество красителя развести в небольшом количестве продукта либо в части рецептурной воды, затем внести в основной объем и тщательно перемешать.

Пастила: предусмотренные рецептурой вкусовые, ароматизирующие добавки и красители внести в сбивальную машину к пастильной массе одновременно с клеевым сиропом, и вымешивать массу до полной однородности.

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: 12.12.2022

ФИО составителя: Романова Г.Г.

Утверждаю: НЛП Белоусова Н.А.

