

本PDF文件由

免费提供, 全部信息请点击[2519-30-4](#), 若要查询其它化学品请登录[CAS号查询网](#)如果您觉得本站对您的学习工作有帮助, 请与您的朋友一起分享:) [爱化学www.ichemistry.cn](#)

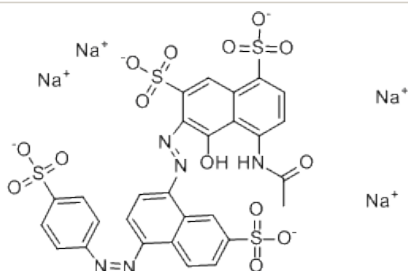
CAS Number:2519-30-4 基本信息

中文名: 食品黑1

英文名: Food Black 1

别名: C. I. 28440;
Brilliant Black BN;
Tetrasodium 1-acetamido-2-hydroxy-3-(4-((4-sulphonatophenylazo)-7-sulphonato-1-naphthylazo))
naphthalene-4,6-disulphonate

分子结构:

分子式: $C_{28}H_{17}N_5Na_4O_{14}S_4$

分子量: 867.68

CAS登录号: 2519-30-4

EINECS登录号: 219-746-5

CAS#2519-30-4化学试剂供应商(点击生产商链接可查看价格)

百灵威科技有限公司 专业从事2519-30-4及其他化工产品的生产销售 400-666-7788
 梯希爱(上海)化成工业发展有限公司 食品黑1专业生产商、供应商, 技术力量雄厚 800-988-0390
 深圳迈瑞尔化学技术有限公司(代理ABCR) 长期供应C28H17N5Na4O14S4等化学试剂, 欢迎垂询报价 0755-86170099
 萨恩化学技术(上海)有限公司 生产销售Food Black 1等化学产品, 欢迎订购 021-58432009
 阿凡达化学 是以C.I. 28440为主的化工企业, 实力雄厚 400-615-9918

供应商信息已更新且供应商的链接失效, 请登录爱化学 [CAS No. 2519-30-4](#) 查看若您在此化学品供应商, 请按照[化工产品收录](#)说明进行免费添加

其他信息

产品应用: 用途:
本品为食用黑色色素。

亮黑(2519-30-4)的鉴别试验:

1. 溶解性 溶于水; 微溶于乙醇。按OT-42方法测定。
2. 色素物质的鉴别 按OT-16方法测定。

限量:

FAO/WHO, 1984(mg/kg): 发酵后经热处理的增香酸奶12(由香料物质带入); 冷饮100(指最终产品色素总量300)。

毒性:

ADI 0~1mg/kg (FAO/WHO, 2001)。挪威、芬兰、日本、加拿大、美国不准用于食品。HACSG不准用于儿童食品。

含量分析:

生产方法及其他:	按OT-15中方法二测定总色素物质含量。条件如下。试样量为0.6~0.7g; 缓冲液用15g酒石酸氢钠配制。每毫升0.1mol/L TiCl₃相当于总色素量0.01086g。 质量指标分析: 1. 副色素 按OT-17方法测定。条件如下。展开溶剂: 色谱图 I 为No. 1; 色谱图 II 为No. 4。溶剂前沿的上升高度: I 约17cm; II 约17cm。 2. 非色素有机物 按OT-35中方法一测定。条件如下: 洗脱梯度以2%/min洗脱2%~100%(线性)。 计算化学数据: 1、氢键供体数量: 2 2、氢键受体数量: 18 3、可旋转化学键数量: 5 4、互变异构体数量: 21 5、拓扑分子极性表面积 (TPSA): 324 6、重原子数量: 55。
相关化学品信息	
2595-51-9 缩水甘油封端双酚A环氧氯丙烷共聚物 256-25-7 25918-55-2 2560-29-4 25517-26-4 25700-14-5 1,4-苯二甲酸与1,2-乙二醇和2,5-咪喃二酮的聚合物 25314-87-8 2-丁烯酸与乙酸乙烯酯和丙烯酸乙烯酯的聚合物 25762-45-2 25757-66-8 2516-45-2 25758-23-0 25498-28-6 汞 四氟化硅 硝酸铬 526	