

一款与众不同的**强烈**而透明的红色素

屡获殊荣的汉森甘薯填补了红色素的市场空白。众所周知，大多数天然红色素在稳定性、色调和异味方面存在诸多挑战。汉森甘薯™可助力解决这些重大挑战，因为我们建立了一个纵向整合的供应链，为您带来诸多益处。

独特的色调

本品具有普通天然红色素难以媲美的鲜艳红色色调。



汉森甘薯™适用清洁标签，即使在较低用量时也可提供独特而透明如水晶般的红色。

无异味

与红萝卜等花青素不同，汉森甘薯™具有中性风味。



本品具有优异的稳定性，防止在与维生素和矿物质共存的情况下褪色。

稳定

汉森甘薯™提供了热、光、氧化稳定性和pH值稳健性的最佳组合。

最小微加工

采用温和的传统生产方法生产，所得染色食品溶液不会被认为是添加剂。



汉森甘薯™是诱惑红/红40的天然替代品。

植物基

使用此红色素着色的食品为非转基因产品，适合纯素食者。

快速响应时间

可扩展的生产量和全年收获制意味着增加了应对不可预见需求的灵活性。



本品无需与黄色成分混合，即可呈现真正的草莓红色调。

FruitMax® Red 116 WS 	
来源	汉森甘薯、紫胡萝卜
GIN	723034
保质期	183天 4 - 8 °C / 39 - 46 °F
适合应用	酒精饮料、碳酸软饮料、甜酒、能量饮料、果汁饮品、近水饮料
标签**	中国：“紫胡萝卜复合果蔬汁” 欧盟：“甘薯黑胡萝卜浓缩液” 美国：“蔬菜汁着色”或“蔬菜汁（色素）”
适用饮食条件	犹太、清真、素食

解决方案

您是否正在寻找其他的微加工色素？



FruitMax®将是您的不二之选，这款最低限度加工的水果和蔬菜浓缩液，可满足消费者对天然可识别配料的需求。

请与我们联系，我们竭诚为您的项目提供的支持

凭借我们全面的产品和应用专业知识，我们可以帮助您实现产品着色的目标。

