

### CORANTE AZUL INDIGOTINA pH 5-8

Data: 24/10/2022

Página 1 de 3

**Nome do produto:** Corante Azul Indigotina pH 5-8

**Sinônimos:** Índigo-carmim, carmim de índigo, FD&C Blue 2, CI Food Blue 1.

**INCI Name:** ACID BLUE 24 / CI 73015

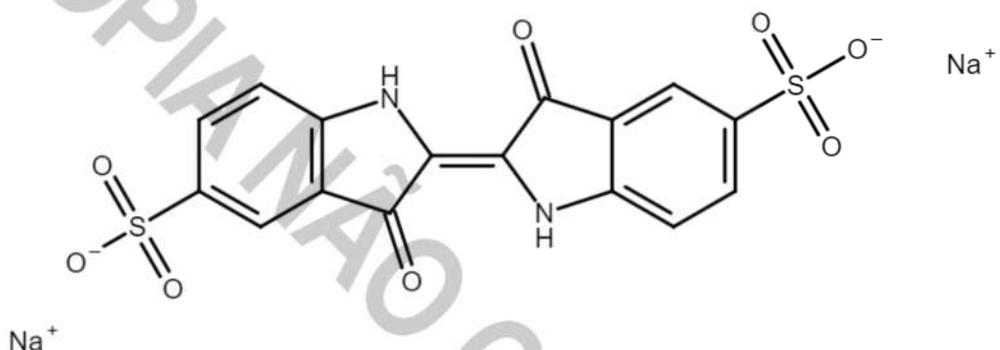
**C.I.:** 73015

**INS:** 132

**Nº CAS:** 860-22-0

**Fórmula molecular:** C<sub>16</sub>H<sub>8</sub>N<sub>2</sub>Na<sub>2</sub>O<sub>8</sub>S<sub>2</sub>

**Fórmula estrutural ilustrativa:**



### DESCRÍÇÃO DO PRODUTO:

O Corante Azul Indigotina pH 5-8 é um corante indigoide, composto basicamente de 3,3'-dioxo-[delta2,2'-biindolina]-5,5'-dissulfonato e 3,3'-dioxo-[delta2,2'-biindolina]-5,7'-dissulfonato dissódico, contendo também corantes subsidiários. Os principais componentes não corados são o cloreto de sódio e/ou o sulfato de sódio.

Se apresenta como um sólido em pó, de coloração azul escura e inodoro. É um produto solúvel em água e insolúvel em álcool etílico. Apresenta cor azul em soluções de pH neutro, cor violeta-azulada em pH ácido e cor verde a amarelo-esverdeado em pH básico.

O Corante Azul Indigotina pH 5-8 está em conformidade com os padrões estabelecidos na JECFA (Joint FAO/WHO Expert Commission on Food Additives).

### ESPECIFICAÇÕES:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Aparência física	-	Pó azul escuro
Ensaio (total de cor)	%	85,00 - 100,00
Matérias voláteis (perda por secagem) a 135 °C	%	Máx. 15,00
Cloreto e sulfato (como sais de sódio)	%	Máx. 7,00

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

### CORANTE AZUL INDIGOTINA pH 5-8

Data: 24/10/2022

Página 2 de 3

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Corantes subsidiários	%	Máx. 1,00
Matéria intermediária	%	Máx. 0,50
Misturas de óxido	%	Máx. 1,00
Matéria insolúvel em água	%	Máx. 0,20
Extrato etéreo	%	Máx. 0,20
Aminas aromáticas primárias não sulfonadas (calculado como Anilina)	%	Máx. 0,01
Estanho (Sn)	ppm	Máx. 250
Zinco (Zn)	ppm	Máx. 50
Cobre (Cu)	ppm	Máx. 20
Metais pesados totais (como Pb)	ppm	Máx. 20
Chumbo (Pb)	ppm	Máx. 2
Mercúrio (Hg)	ppm	Máx. 1
Cádmio (Cd)	ppm	Máx. 1
Arsênio (As)	ppm	Máx. 1

### PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS:

ANÁLISE	UNIDADE	ESPECIFICAÇÃO
Contagem total em placas aeróbicas	UFC/g	Máx. 1000
Contagem total de bolores e leveduras	UFC/g	Máx. 100
Coliformes	-	Ausente
Salmonella	-	Ausente

### INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS:

Para cada 100 g	
Valor energético	0 kcal
Carboidratos	0 g
Açúcares totais	0 g
Proteínas	0 g
Gorduras totais	0 g
Gorduras trans	0 g
Gorduras saturadas	0 g
Fibras	0 g
Sódio	2,5 mg

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.



## ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO

### CORANTE AZUL INDIGOTINA pH 5-8

Data: 24/10/2022

Página 3 de 3

#### APLICAÇÕES:

O Corante Azul Indigotina pH 5-8 é utilizado na indústria alimentícia como corante artificial em diversas categorias de alimentos, como balas, confeitos, bebidas, produtos de confeitoraria, sorvetes, sobremesas, conservas de pescado, molhos, sopas, caldos, entre outros.

Pode ser utilizado em produtos saneantes e em formulações de todos os tipos de produtos de higiene pessoal, cosméticos e perfumes.

O Corante Azul Indigotina pH 5-8 é empregado na indústria têxtil para tingir tecidos como lã, linho e algodão. Além disso, pode ser usado como indicador de pH, apresentando alteração da cor azul (pH até 11,5) para amarela (pH 13,0).

#### ESTABILIDADE QUÍMICA:

Recomenda-se a utilização do Corante Azul Indigotina em soluções aquosas com pH na faixa de 5,0 - 8,0, devido a sua baixa estabilidade de cor em meios básicos. Ele apresenta cor azul em soluções de pH neutro, cor violeta-azulada em pH ácido e cor verde a amarelo-esverdeado em pH básico.

Além disso, o Corante Azul Indigotina pH 5-8 possui baixa estabilidade à luz e agentes redutores.

#### KOSHER E HALAL:

Produto possui certificação Kosher e Halal.

#### INFORMAÇÕES DE ALERGÊNICOS:

O produto e as matérias primas utilizadas em seu processo de fabricação, não têm a presença de alergênicos, conforme padrão estabelecido na Resolução - RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.

#### INFORMAÇÕES DE OGM:

O produto não contém organismos geneticamente modificados (OGM).

#### MANUSEIO E ESTOCAGEM:

Ao manusear, usar equipamento de proteção individual adequado, como óculos de segurança com proteção lateral, luvas impermeáveis, máscara de proteção respiratória com filtro contra partículas sólidas, calçados de segurança e vestimenta de proteção adequada.

Armazene em local seco, fresco e bem ventilado, ao abrigo da luz solar. Manter armazenado em temperatura ambiente. Conservar na embalagem de origem.

Estas informações são apresentadas de boa fé e fundamentadas no melhor conhecimento atual da Dipa Química sobre o assunto. As informações têm valor apenas indicativo. Quaisquer informações comentadas, inclusive as sugestões de condições de uso dos produtos comercializados pela Dipa Química, não devem substituir ensaios e verificações experimentais que são indispensáveis para assegurar a adequação do produto a cada aplicação específica. Também é de responsabilidade do formulador final respeitar a legislação local e obter todas as autorizações eventualmente necessárias.