

Colorante Brilliant Blue FCF

IDENTIFICACIÓN

Producto	Colorante Brilliant Blue FCF
Sinónimos	CI Food Blue 2, Azul brillante FCF # 2, CI 42090, Erioglaucina, Azul # 1
Fórmula química	$C_{37}H_{34}N_2Na_2O_9S_3$
CAS	3844-459
EINECS	223-339-8
Aditivo alimentario	E133
Clase	Triarilmetano

DESCRIPCIÓN

Se trata de una sal sódica, pertenece al grupo de los colorantes azoicos, se elabora a partir de los subderivados del petróleo, principalmente de los hidrocarburos aromáticos. El azul brillante FCF consiste en la sal disódica mencionada y sus isómeros. Posee una buena coloración, es poco tóxico; siendo aceptado por diversos organismos sanitarios públicos.

APLICACIONES

En la industria alimentaria se usa en bebidas como gaseosas, refrescos, bebidas para deportistas, bebidas alcohólicas, chicles, caramelos, helados, pastelería, snack, conservas (por ejemplo en los guisantes enlatados), en el queso azul, gomitas, sorbetes, nieves, paletas, chocolates, productos lácteos.

En algunas ocasiones se combina con Tartazina (E 102) para dar colorantes verdes.

También, es utilizado en productos de higiene personal, cosméticos y farmacéutica. Además, es muy útil para detectar antibióticos presentes en la leche y como trazador en la investigación de corrientes acuíferas, solutos en sustratos, estudios de flujos, movimientos de masas en disoluciones acuosas, etc.

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS

Propiedades	Estándar
Apariencia	Polvo granular libre de grumos o de impurezas
Color	Azul oscuro
Peso molecular	792.85 g/mol
Contenido de colorante puro	85 % min
Sales y materia volátil	15 % max
Insolubles en agua	0.2 % max
Extractos de éter	0.2 % max
Colores auxiliares	6 % max
Colores intermedios base leuco	5 % max
Colores intermedios Sulfobenzaldehído	1.5 % max
Colores intermedios ESBSA	0.3 % max
Aminas primarias totales	0.01 % max
Plomo	2 mg/kg max
Arsénico	3 mg/kg max
Cadmio	1 mg/kg max
Mercurio	1 mg/kg max
Metales pesados	40 mg/kg max

Propiedades	Estándar
Solubilidad	Soluble en Agua, glicerina, propilenglicol; ligeramente soluble en etanol

ESTABILIDAD Y ALMACENAMIENTO

Se recomienda guardar en envases bien cerrados en un lugar fresco y seco (a temperatura ambiente), alejado de la luz, el calor y la humedad. Se consideran 72 meses o más de vida útil cuando se almacena en las condiciones antes mencionadas, sin embargo, se deberá controlar la calidad antes de usar.

Fecha de revisión: 25/09/2017