

青岛鹏远康华天然产物有限公司

Qingdao Pengyuan Kanghua Natural Source

www.we-produce-natural-color.com

www.天然色素.com

花青素 甜菜苷

anthocyanins betanin



青岛鹏远康华天然产物有限公司

位于青岛莱西武备工业园，成立于 2010 年，注册资金 1300 万

天然色素生产工厂

主要产品为天然色素和花青素/甜菜苷类浓缩汁,以及各种富色植物的粉末产品

用途: 做为着色剂和食品配料.应用于食品饮料/化妆品/保健品/日化制品/纺织印染等

Qingdao Pengyuan Kanghua Natural Source formerly known as Qingdao Pengyuan Natural Pigment Research Institute, founded in 1996, which is the earliest domestic manufacturer in anthocyanins range. The main products include: E163, E162, E140, E141, E100 and concentrated juice.

If need more information, please visit our website:

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Natural color:

Natural colors are derived from natural sources and are characterized by a selective color enrichment process. Our company-own vegetable processing provides us with security of supply of natural color extracts. Thanks to many years of application knowledge, we manufacture natural colors with the highest possible stability and tailor-made color solutions based on customer requirements.

Coloring concentrates powder

Coloring concentrate powder are ingredients processed from vegetables with coloring properties , red cabbage/purple sweet potato/red radish/black carrot/ red beet, etc.

The declaration in food and beverages is free of E-numbers and allows clean labeling.

---KOSHER

---ISO9001:2015

---ISO 22000-2006

Natural color processing in own plant

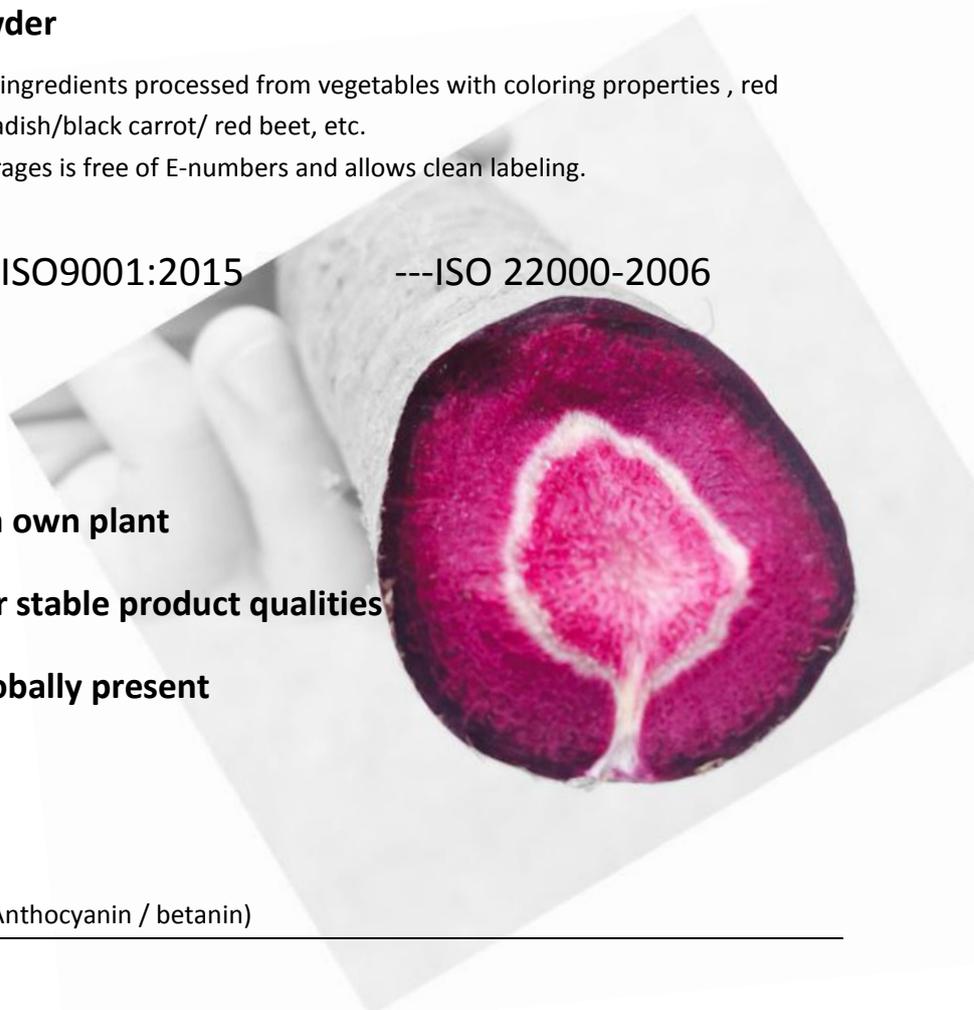
Formulation know-how for stable product qualities

Development and sales globally present

青岛鹏远康华天然产物有限公司

www.we-produce-natural-color.com

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)



紫甘蓝色素	Cabbage red color-----	c.v. 10-80 (523-535nm)
紫甘薯色素	Purple sweet potato red color-----	c.v.10-100
甜菜红色素	Beetroot red color-----	c.v.4-300
萝卜红色素	Radish red color -----	c.v.20-80
葡萄皮红色素	Grape skin red color-----	c.v.10-12
紫苏红色素	Perilla red color-----	c.v.5-10
紫胡萝卜色素	Purple carrot color-----	c.v.20-100
高粱红色素	Sorghum red color-----	c.v.20-30
红曲红	Monascus red color-----	c.v.100
栀子黄	Gardenia yellow-----	c.v.60-500
栀子蓝	Gardenia blue-----	c.v.40-80
藻蓝	Spirulina blue-----	c.v.18
叶绿素铜钠盐	Sodium copper chlorophyll-----	>95%
红花黄	Carthamus yellow color-----	c.v.100-200
红花红	Carthamus red color-----	c.v.30
姜黄	Curcumin-----	1~10%

紫薯浓缩汁/粉	Purple sweet potato juice concentrate / powder
甜菜浓缩汁/粉	Beetroot juice concentrate / powder
紫胡萝卜浓缩汁/粉	Purple carrot juice concentrate / powder
红萝卜汁浓缩汁/粉	Red radish juice concentrate / powder
红甘蓝汁浓缩汁/粉	Red cabbage juice concentrate / powder
紫苏叶浓缩汁	Perilla leaf juice concentrate

红色 甜美 滋养 新鲜 味浓 能量 动感	黄色 甜美 温暖 滋养 味浓 美味 成熟 平静	绿色 清爽 清凉 爽口 新鲜 青涩 活力 干净	紫色 浓烈 甜美 温暖 层次 丰富	蓝色 清爽 冷冽 清新 纯净
---------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------	---------------------------------------------	---------------------------------------



甘蓝红色素-----C.V. 10-80 -----Cabbage red color

【别名】红球甘蓝色素；紫甘蓝色素；甘蓝红

【英文名】Red cabbage pigment ; Purple cabbage pigment

【法定编号】INS 163; KFDA No. 50

【产品来源】甘蓝红是由十字花科结球甘蓝中紫甘蓝或红甘蓝的结球叶子为原料经过物理加工、提取制得的一种水溶性天然色素，它的主要成分是花青素，可以粉末或者液体状态存在。

【产品特性】甘蓝红的紫色调较强且稳定性很好，光稳定、热稳定、酸性条件下亦能稳定显色。

【用途】产品可用于配制酒、碳酸饮料、果汁型饮料、果酱、糖果以及腌制品的着色和补色。



紫甘薯红色素-----C.V. 10-100-----Purple sweet potato red color

【别名】紫甘薯红色素；紫番薯色素；紫甘薯花色苷色素

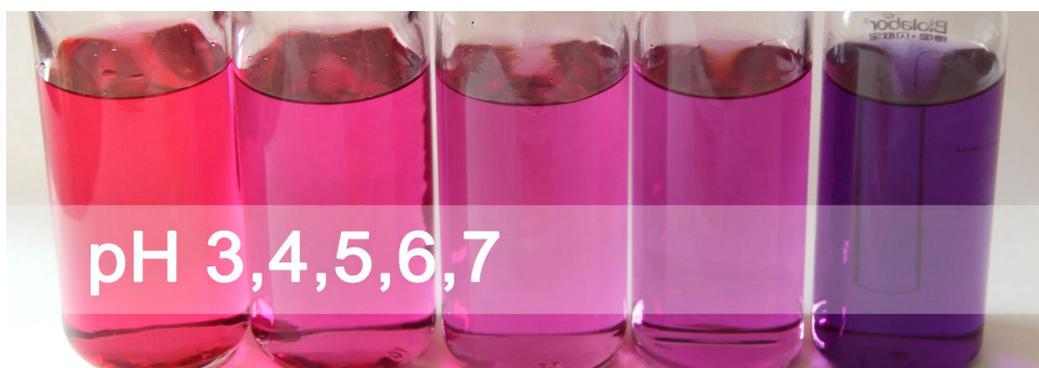
【英文名】Purple sweet potato erythrophyll; Purple Sweet Potato Color

【法定编号】INS 163;日本天然 No. 434;KFDA No. 142

【产品描述】紫甘薯色素是由新鲜的紫甘薯根茎清洗、粉碎、浸泡、过滤、浓缩、喷粉制得的一种紫红至紫黑色的粉末状产品，主要成份是花青素。

【特性】酸性条件下稳定显色。红色，紫红色，宝石红色，粉红色，各种色调都可轻松调制。

【用途】此产品被广泛用于冷冻饮品、糖果、糕点、果蔬汁（肉）饮料、配制酒等方面。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

甜菜红色素---C.V. 4-300--Beet root red color (3.5-25% Betanin)

【别名】甜菜根红

【英文名】Beet red ; Beet root red

【法定编号】CNS 08.101; INS 162 ; CAS[7659-95-2]; 日本天然 No 344; KFDA No. 30

【产品来源】新鲜的紫甜菜根经过清洗、粉碎、浸泡、过滤、浓缩、喷粉制得的一种外观呈紫红色的粉末状天然色素。

【产品特性】甜菜红的色泽鲜艳，着色力强，在酸性乃至碱性条件下，色调的稳定性都不错。是现有的天然色素中少有的种类。但是，它的耐光耐热性较弱，高温下更容易褪色，所以应用中如有加热工艺，建议在最后阶段添加。

【用途】可广泛使用于各类食品饮料当中，医药、化妆品领域也有所应用。



萝卜红色素-----C.V. 20-70-----Red Radish color

【英文名】Radish red

【法定编号】CNS 08.117 ;INS 163(i) ;KFDA No. 173

【产品来源】新鲜的红心萝卜，经过物理加工提取制得的天然红色素，主要成分花青素。

【产品特性】萝卜红，色泽鲜艳，呈红至深红色，着色力强，溶于水，具有轻微的萝卜的特有气味，光热条件下相对较稳定。pH 由 2.0-8.0 而依次呈现橙红-粉色-鲜红-紫罗兰色。

【用途】广泛应用于糖果、罐头、饮料、冰激凌、配制酒、医药及化妆品行业等。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

葡萄皮红色素-----C.V. 10-12-----Grape skin red color

【别名】葡萄皮提取物

【英文名】Grape skin extract ; Enociania ; Oenin ; Grape skin color

【法定编号】CNS 08.135 ;INS 163(ii); CAS [11029-12-2]、[977010-52-8]

【产品来源】以葡萄皮或葡萄榨汁后的皮渣为主要原料，经水或食用乙醇提取、精制而成的一种食品添加剂，着色剂。主要着色成分是花色苷。

【特性】红至紫红色的葡萄皮粉末着色力强，溶于水。酸性条件下颜色稳定。

【用途】适用于冷冻饮品、果酱、糖果、糕点、饮料、配制酒等等。



紫苏红色素-----C.V. 5-10 -----Perilla red color

【产品来源】由新鲜的紫苏叶子，经过物理提取制得天然的紫苏红液体，主要成分是花青素和迷迭香酸。

【产品特性】紫苏红的气味芳香，富含迷迭香酸，在酸性条件下保持稳定。

【用途】适用于配制酒、碳酸饮料、果汁饮料、果酱、糖果等的着色和补色。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

紫胡萝卜色素-----C.V. 20-100-----Purple carrot red color

【产品来源】以新鲜的紫胡萝卜根为原料，经过清洗、粉碎、浸泡、过滤、浓缩、喷粉制成的天然紫胡萝卜色素，主要成分是花青素。

【产品特性】紫胡萝卜色素是紫红色的液体或者粉末。色泽鲜艳，着色力强，无异味，且耐光耐热，稳定性好。

【用途】广泛应用于果汁，饮料，糖果，肉制品，烘焙，医药以及化妆品行业等。



高粱红色素-----C.V. 20-30-----Sorghum red color

【别名】高粱红色素

【英文名】Sorghum pigment

【法定编号】CNS 08.115 ;日本天然 No. 181 ;KFDA No. 4

【产品来源】以高粱壳为原料用水或稀乙醇水溶液抽提后，经浓缩、干燥制得的天然食品添加剂高粱红。

【产品特性】深褐色无定形粉末，溶于水、乙醇、含水丙二醇，不溶于非极性溶剂及油脂，水溶液为红棕色，偏酸性时色浅，偏碱性时色深。对光、热都稳定。经反复实验，色素溶液在室内散色光条件下放置一个月，其吸光度无明显变化，可延长产品货架期。高粱红色素耐热性能较强，一般灌肠肉制品或酱卤肉制品，在熏、煮、蒸、烤的过程中几乎不会影响其颜色。

【用途】用于熟肉制品时，可耐高温。可用于熟肉制品、果冻、糕点上彩妆、饼干、膨化食品、雪糕、冰棍。

灌肠类食品的色泽与其商品的价值有很大关系，光热稳定及保色性能一直是肉食品加工业十分关注的问题。高粱红色素对蛋白质有良好的着色性能，色调贴近肉的自然色，有真实感。在香肠、火腿等灌肠制品中，适量添加，可达到理想的着色效果。高粱色素与其他灌肠类色素相比，耐光性较好。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

栀子黄色素-----C.V. 60-500-----Gardenia yellow

【英文名】Gardenia yellow

【法定编号】CNS 08.112;CAS [42553-65-1];日本天然 No. 136; KFDA No. 58

【产品来源】本品以茜草科植物栀子的果实为原料，经物理提取、精制而成的一种天然食用色素。

主要成分是藏花素，属类胡萝卜素系。

【产品特性】栀子黄水溶液呈棕黄色，其色调几乎不受环境、pH 值变化影响，着色能力强。

【用途】广泛用于人造黄油及其类似制品，冷冻饮品，蜜饯类，腌渍蔬菜，熟食坚果与籽类，生干面制品，粮食制品，糕点馅料，饼干等烘焙食品，配制酒，果冻，膨化食品等等。按生产所需添加。



栀子蓝色素-----C.V. 40-80-----Gardenia blue

【英文名】Gardenia blue

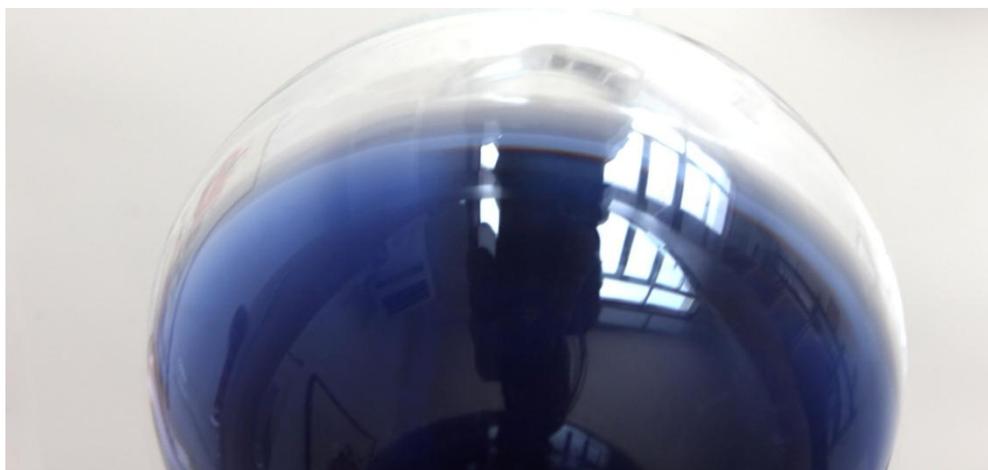
【法定编号】CNS 08.123 ;日本天然 No.134; KFDA No. 57

【产品来源】从茜草科植物栀子的果实中提取黄色素后，残液经生物发酵、精制而成的蓝色系色素。

主要成分为京尼平与氨基酸结合而成的化合物。

【产品特性】粉末状的栀子蓝呈墨蓝色，水溶液是鲜明蓝色，几乎无臭无味儿。易溶于水、含水乙醇和含水丙二醇。耐热，吸潮性弱。本品对蛋白质染色力强。

【用途】本品可用作果蔬汁（浆）饮料，蛋白饮料、固体饮料、糕点上彩妆、配制酒、糖果、果酱等，按生产所需添加。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

藻蓝色素-----C.V. 18-----Spirulina blue color

【别名】藻蓝色素；藻蓝蛋白

【英文名】Spirulina blue ; Algae blue ; Lina blue; Phycocyanin

【法定编号】CNS 08.137; 日本天然 No. 230; KFDA No. 37

【产品来源】以蓝藻类螺旋藻属的宽胞节旋藻的孢子为原料，利用现代生物技术萃取得到的天然色素。
成分主要是藻蓝素和藻蓝蛋白。

【产品特性】藻蓝的水溶液是鲜艳的蔚蓝色，在可见光下呈现出美丽的蓝宝石色。在光、热、酸性条件下不稳定。在弱酸和中性条件下稳定，酸性条件容易发生沉淀，强碱可至脱色，对金属离子的稳定性差，染色性也略差。

【用途】着色剂，可用在果蔬汁（浆）饮料、雪糕、冰棍、果冻、糖果、奶酪制品等等

【产品特效】它不仅颜色鲜艳，而且本身是非常丰富的蛋白质，其氨基酸组成齐全，必需氨基酸占总量的 37.2%。



红曲红-----C.V. 100-----Monascus red

【别名】红曲色素

【英文名】Monascus red ; Red kojic red ; Red rice starter

【法定编号】CNS 08.120 ; KFDA No. 94

【产品来源】以大米、大豆为主要原料的液体培养基，经红曲霉（*Monascus anka* Nakazawa et Sato）和紫红曲霉（*M. wentii*）菌液体发酵培养、提取、浓缩、精制而成以及以红曲米为原料，经萃取、浓缩、精制得到的红曲红色素，在食品工业中作为着色剂。

【产品特性】深紫红色粉末，易溶于偏碱性水溶液。在 pH 为 4.0 以下介质中，溶解度降低，极易溶于乙醇、丙二醇、丙三醇及它们的水溶液。不溶于油脂及非极性溶剂。对环境 pH 稳定，不受离子及氧化剂、还原剂的影响。耐热性及耐酸性强，对蛋白质着色性能极好，一旦染色，虽经水洗亦不掉色。

【用途】着色剂，可用于配制酒、糖果、熟肉制品、腐乳类、雪糕、冰棍、饼干、果冻、膨化食品、调味酱、风味乳饮料、酱油、风味炼乳、复合调味料、水果/蔬菜甜酱、果酱、方便面面饼、风味酸奶等等。

红曲红将代替亚硝酸盐在肉制品加工中的添加和应用。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

叶绿素铜钠盐-----含量>95%-----Sodium copper chlorophyll

【别名】铜叶绿素钠

【英文名】Sodium copper chlorophyllin ;Chlorophyllin copper complex; Sodium salts.

【法定编号】CNS 08.009; INS 141(ii); CAS [11006-34-1]

【产品来源】以桑叶蚕沙为原料，经皂化、铜化反应提取，精制而成。

【产品特性】墨绿色的粉末，易溶于水，几乎不溶于低醇，不溶于氯仿。具有天然绿色植物的自然色调，着色力强，耐光耐热，在中性和弱碱性时为天然绿色且色调稳定，酸性或钙离子存在时会有沉淀析出。

【用途】着色剂。可适用于配制酒、糖果、青豌豆头、果冻、冰激凌、焙烤食品、糕点上彩妆、果蔬汁（浆）类饮料等行业的使用与添加。



姜黄色素-----含量 1-95%-----Curcumin

【别名】郁金； 莪术

【英文名】Turmeric

【法定编号】CNS 08.102 ; INS 100(II)

【产品来源】以姜科类植物姜黄的根茎为原料，经有机溶剂提取精制而成的天然食品添加剂。

【产品特性】姜黄色素为橙黄色粉末，具有姜黄特有的香辛味儿；溶于乙醇、丙二醇，易溶于乙酸和碱性溶液。在碱性溶液中呈深红褐色，在酸性溶液中呈淡黄色，耐热性，抗氧化性较好，染色性佳，色泽鲜艳，稳定性强。

【用途】着色剂、调味剂。广泛应用于果酱，面包、糕点、酱腌菜、风味奶粉、饼干夹心、膨化类即食早餐谷类食品以及雪糕、油炸薯片、膨化食品中；亦可按需添加在果汁（味）饮料类、碳酸饮料、配制酒、糕点上彩妆、红绿丝、调味类罐头、青梅、果冻、调味料、油炸小食品、方便米面制品等等。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

红花黄-----C.V.100-200-----Carthamus yellow color

【英文名】Carthamus yellow; Safflower yellow

【产品编号】CNS 08.103 ; CAS [1401-20-3] ;KFDA No. 97

【产品来源】由菊科植物红花的花瓣提取精制而成，主要成分为黄酮类红花苷。

【产品特性】红花黄粉末有红花固有的香味；着色力强，耐光、耐热性好，酸性条件下的水溶液为黄色同，且色调稳定。

【用途】可用于果汁（味）饮料类、碳酸饮料、配制酒、糖果、糕点上彩妆、红绿丝、蔬菜罐头，水果罐头、青梅、冰淇淋、冰棍、果冻、蜜饯凉果、方便面饼等添加。



红花红-----C.V. 30-----Carthamus red color

【别名】红花红色素

【英文名】Carthamus red ; Carthamic acid; Safflower red

【法定编号】CI 天然红 26 号; KFDA No. 96

【产品来源】由菊科一年生草本植物红花的干燥花瓣用水萃取掉红花黄色素后的残渣，经萃取、沉淀、分离、过滤、干燥而得，主要成分是黄酮类红花苷。

【产品特性】深红至红棕色结晶或粉末。难溶于水和乙醇，几乎不溶于乙醚；但溶于碱性水溶液，呈橙红色，耐热性好，染色力强。

【用途】适用于高级面点、面条，糖果，罐头，茶饮料，配制酒，医药及化妆品等领域的应用。在日本用于高级糕点已有很久的历史。



青岛鹏远康华天然产物有限公司

[www. we-produce-natural-color.com](http://www.we-produce-natural-color.com)

Juice concentrate/ Color extract (Anthocyanin / betanin)

青岛鹏远康华天然产物有限公司

Qingdao Pengyuan Kanghua Natural Source Co., Ltd.

www.we-produce-natural-color.com

www.天然色素.com

tel:0086-532-82420029 / 82420128 pengyuan@qdpy.com

山东省. 青岛. 莱西. 武备工业园兴武路 1 号

No.1, Xingwu Road, Wubei Industrial Park, Laixi, Shandong, China



销售总经理 (GM): 展亚莉 Yali
13687665371
yali.zhan@qdpy.com
yali.zhan@we-prodcue-natural-color.com