

4 Back & Speisefarben Grün, Gelb, Rot, Blau

Zutaten:

Glukosesirup, Zucker, Wasser, Sorbitsirup E420, Maltodextrin, Lebensmittelfarbstoff

grün (Chinolingelb E104, Patentblau V E131),

gelb (Chinolingelb E104:), **Chinolingelb** erzeugt unterschiedliche Gelb-Nuancen. Zusammen mit blau färbenden Stoffen wird es eingesetzt, um Lebensmittel grün zu färben. Chinolingelb ist wasser-, aber nicht fettlöslich und bleibt auch in Säuren und bei hohen Temperaturen stabil. Kann Allergien auslösen,

rot (Cochenillerot A E124)und Eisenoxide und -hydroxide E172),

blau (Patentblau V E131 und Cochenillerot A E124), Aluminiumhydroxid, Salz, Natriumsulfat E514

von Fa. Schwartau, 4 x 10 g,

Prinzessinenschrift Pink, Violett, Türkis

Zutaten:

Glukosesirup, Zucker, Wasser, (Feuchthaltemittel) Sorbitsirup E420, Stärke, Farbstoff (E 171, E132, E122, E131, E104, E151, E110), Aroma

von Fa. Schwartau, 3 x 15 g,

Auflösung der Farbstoff-Nummern:

E 171: Titandioxid, weiß

E132: Indigotin I, künstlicher blauer Farbstoff

E122: Azorubin, künstlicher roter Farbstoff, kann Allergien auslösen

E131: Patentblau V

E104: Chinolingelb

E151: Azofarbstoff Brillantschwarz CFC, kann Allergien auslösen, wird in Verbindung mit E110 und E102 eingesetzt

E110: Gelborange S, Farbe: orange

Back & Decor Lebensmittelfarben

Zutaten:

Wasser, Zucker, Glukosesirup, Feuchthaltemittel Sorbitsirup, Stabilisator: Glycerin, Zitronensäure, Konservierungsmittel Kaliumsorbat

Farbstoffe:

E 104 gelb: Chinolingelb

E 124 rot : Cochenillerot, Azofarbstoff, künstlicher Farbstoff, Der künstliche Farbstoff Cochenillerot A färbt Lebensmittel rot. Er gehört zur Gruppe der Azofarbstoffe und ist eng mit dem Amaranth (E 123) Amaranth (E 123) verwandt. Cochenillerot A ist gut in Wasser und Alkohol löslich. Während der Farbstoff beständig gegen Hitze und Säure ist, erhält die Farbe in basischen Lösungen einen bräunlichen Stich.

E 131 blau : Patentblau V, gilt als unbedenklich

Farbstoffe

E 100	-	Kurkumin
E 101	-	Riboflavin
E 102	-	Tartrazin
E 104	-	Chinolingelb
E 110	-	Gelborange S
E 120	-	Echtes Karmin
E 122	-	Azorubin
E 123	-	Amaranth
E 124	-	Cochenillerot A
E 127	-	Erythrosin
E 129	-	Allurarot AC
E 131	-	Patentblau V
E 132	-	Indigotin
E 133	-	Brillantblau FCF
E 140	-	Chlorophylle
E 141	-	Kupferkomplexe der Chlorophylle
E 142	-	Grün S
E 150 a	-	Zuckerulör
E 150 b	-	Sulfitlaugen-Zuckerulör
E 150 c	-	Ammoniak-Zuckerulör
E 150 d	-	Ammoniumsulfit-Zuckerulör
E 151	-	Brillantschwarz FCF
E 153	-	Pflanzekohle
E 154	-	Braun FK
E 155	-	Braun HT
E 160 a	-	Carotin
E 160 b	-	Annatto
E 160 c	-	Capsanthin
E 160 d	-	Lycopin
E 160 e	-	Beta-apo-8-Carotinal (C30)
E 160 f	-	Beta-apo-8'-Carotinsäure-Ethylester (C30)
E 161 b	-	Lutein
E 161 g	-	Canthaxanthin
E 162	-	Betanin
E 163	-	Anthocyane
E 170	-	Calciumcarbonat
E 171	-	Titandioxid
E 172	-	Eisenoxide
E 173	-	Aluminium
E 174	-	Silber
E 175	-	Gold
E 180	-	Litholrubin BK