



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

ブラックカラーSP

[クチナシ青色素、タマリンド色素、カキ色素、ベニコウジ色素製剤]

アカネ科クチナシ(*Gardenia augusta MERRILL var. grandiflora HORT.*, *Gardenia jasminoides ELLIS*)の果実より抽出して得られるクチナシ青色素と、マメ科タマリンド(*arindus indica LINNE*)の種子を焙焼したものより得られるタマリンド色素と、カキノキ科カキ(*Diospyros kaki THUNB.*)の果実を発酵後、培焼したものより得られるカキ色素と、子のう菌類ベニコウジカビ(*Monascus pilosus K.SATO ex D.HAWKSWORTH et PITT*, *Monascus purpureus WENT.*)の菌体より抽出して得られる色素を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	黒色	形状	粉体	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.05%~1.0%		耐熱性	安定	耐光性	安定		
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
溶解後の色調	水溶液着色時		牛乳着色時					
保管方法	湿気を避けて5°C~25°Cの冷暗所に保管して下さい。			品質保証期間	製造後365日			
使用用途	調味料・たれ、麺類、焼き菓子・製パン、飲料・デザート、グミキャンディなど							
特徴								

注意事項

- ① 本品は吸湿性がありますので使用後は密封して下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ ロットにより本品の表面色が異なる場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- ④ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑤ ご使用にあたり、製品中での安定性などの事前試験を必ずおこなって下さい。

使用基準

- 本品は、下記の食品には使用できません。
- ① こんぶ類・食肉・豆類・野菜・わかめ類(これらの加工食品は除く)。
 - ② 鮮魚貝類(鯨肉を含む)・茶・のり類。

包装形態

1kg詰アルミ袋×10(段ボール)

食品への表示例

- ① クチナシ青色素、タマリンド色素、カキ色素、ベニコウジ色素
- ② クチナシ色素、フラボノイド色素、ベニコウジ色素
- ③ クチナシ色素、フラボノイド色素、モナスカス色素
- ④ 着色料(クチナシ、フラボノイド、紅麴)

