



# NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

## β-カロテンWS

[ β-カロテン製剤 ]

化学的合成扱い品

β-カロテンを主剤とする着色料製剤です。

### 性質

色調	暗赤橙色	形状	液体	溶解性	水分散性
目安の添加量	0.01%~0.2%		耐熱性	安定	耐光性 安定
使用pH域					
溶解後の色調	水溶液着色時		牛乳着色時		
保管方法	遮光して10℃~20℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後180日
使用用途	飲料・デザート、グミキャンディ、ゼリー、卵焼き、焼き菓子・製パンなど				
特徴	透明感があり、飲料に適したタイプになります。 ※乳化安定性良好 ビタミンCと併用すると、安定性が向上します。				

### 注意事項

- ① 本品は乳化製剤ですのでエチルアルコール等の溶剤と混合しますと乳化が損なわれることがあります。溶剤の影響を少なくしてご使用下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ 開封後は腐敗の恐れがありますので、密封し冷蔵保存し、お早めにご使用下さい。
- 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詰ポリ容器×12(段ボール)

### 食品への表示例

- ①カロテン色素
- ②カロテノイド色素
- ③着色料(カロテン)
- ④着色料(カロテノイド)

