



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

赤キャベツ色素特別品

[アカキャベツ色素製剤]

アブラナ科キャベツ(*Brassica oleracea* LINNE var. *capitata* DC.)の赤い葉(赤キャベツ、紫キャベツ)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 | 赤紫色 | 形状 | 液体 | 溶解性 | 水溶性 |
| 目安の添加量 | 0.05%~2.0% | | 耐熱性 | 安定 | 耐光性 |
| 使用pH域 | <p>pH 2 3 4 5 6 7 8 9</p> | | | | |
| 溶解後の色調 | 酸性溶液着色時 | | 乳酸菌飲料着色時 | | |
| 保管方法 | 遮光して5℃~10℃に保管して下さい。 | | 品質保証期間 | 製造後180日 | |
| 使用用途 | 漬物、飲料・デザート、グミキャンディなど | | | | |
| 特徴 | ビタミンCと併用すると安定性が低下する恐れがあります。 | | | | |

注意事項

- ① 引火性の液体を含有しますので火気に注意して下さい。
- ② 本品は多少の沈殿を生じる恐れがあります。その際は濾過してご使用願います。
- ③ 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ④ 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。
- ⑤ 本品は酸性が強いので目に入った時は直ちに流水で十分に洗眼して下さい。
- ⑥ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑦ 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×10(段ボール)

食品への表示例

- ① アカキャベツ色素
- ② ムラサキキャベツ色素
- ③ 野菜色素
- ④ アントシアニン色素
- ⑤ 着色料(アカキャベツ)
- ⑥ 着色料(アントシアニン)

