



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

アメリカンレッドエクセルSR

[ベニコウジ色素]

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です。

性質

色調	暗赤色	形状	液体	溶解性	水溶性	
目安の添加量	0.2%~1.0%		耐熱性	安定	耐光性	やや不安定
使用pH域						
溶解後の色調	<p>< 他の弊社ベニコウジ色素製品との色調比較 ></p>					
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	水産加工品(カニ風味蒲鉾、魚卵、海老など)、乳飲料、調味料・たれ、漬物、飲料など					
特徴	<p>従来品と比べ、耐酸性を高めたタイプになります。</p> <p>タンパク質への染着性が優れています。</p>					

注意事項

- ① アルコール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 開封後は経時変化が促進される恐れがありますので、お早めにご使用下さい。
- ⑤ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑥ 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 ベニコウジ色素
- ② モナスカス色素
- ③ 着色料(紅麴)
- ④ 着色料(モナスカス)

