



# NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

## アンカレッドAlc300

[ 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
使用pH域	pH 2 3 4 5 6 7 8 9				
溶解後の色調	<p>&lt; 他の弊社ベニコウジ色素製品との色調比較 &gt;</p> <p>赤味 ←  → 黄味</p> <p>アンカレッドAlc300</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・たれなど				
特徴	タンパク質への染着性が優れています。				

### 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 酸性で使用すると溶解性が低下し、沈殿を生じることがあります。
- 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 × 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)

