ヤエガキ醗酵技研株式会社

NATURAL FOOD COLOUR

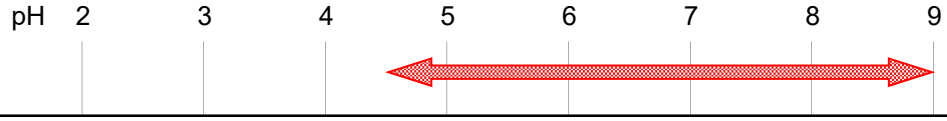
食品添加物　着色料

アンカレッドAlc300CH

［ ベニコウジ色素 ］

子のう菌類ベニコウジカビ(*Monascus pilosus K SAT0 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					
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	**従来品と比べ、鮮明なタイプになります。** 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(紅麹)　④着色料(モナスカス)

ヤエガキ醗酵技研株式会社
〒679-4298　兵庫県姫路市林田町六九谷681　TEL (079)268-8070(代)　FAX (079)268-8065　URL: http://www.yaegaki.co.jp