



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

アンカレッドSP3000

[ベニコウジ色素製剤]

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	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.01%~0.1%		耐熱性	安定	耐光性
使用pH域					
溶解後の色調					
保管方法	湿気を避けて5℃~25℃の冷暗所に保管して下さい。		品質保証期間	製造後365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、ミックス粉など				
特徴	アンカレッドSP500の高色価タイプになります。 タンパク質への染着性が優れています。				

注意事項

- ① 吸湿性がありますので使用後は密封して下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ ロットにより本品の表面色が異なる場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- ④ 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。
- 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

0.5kg詰アルミ袋 × 6(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)

