



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料



アナトーイエローNo.2

[水溶性アナトー]

化学的合成扱い品

ペニノキ科ペニノキ(*Bixa orellana* LINNE)の赤色被覆物より加水分解をへて得られる色素を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	黄褐色	形状	液体	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.05%~0.25%		耐熱性	安定	耐光性			
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
	← オレンジ色(分散) →				← 黄色(溶解) →			
溶解後の色調	水溶液着色時 			牛乳着色時 				
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120日			
使用用途	調味・たれ(蒲焼きのタレなど)、水産加工品、パン粉など							
特徴	アナトーイエローの高色価タイプになります。							

注意事項

- ① 本品は性質上結晶を析出することがあります。その際は加熱溶解してご使用下さい。
- ② 酸性、食塩分により溶解性が低下し沈殿を生じることがあります。
- ③ 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ④ 開封後は密封し冷蔵保存し、お早めにご使用下さい。
- ⑤ 油脂を含む食品では色移りがありますのでご注意下さい。
- ⑥ 本品は液性が強アルカリ性ですから取り扱い時には保護眼鏡等を着用願います。
- ⑦ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑧ 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 アナトー色素
- ② カロテノイド色素
- ③ 着色料(ノルビキシキ)
- ④ 着色料(アナトー)
- ⑤ 着色料(水溶性アナトー)
- ⑥ 着色料(カロテノイド)

