





NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

ビートピンク [ビートレッド製剤]

アカザ科ビート(*Beta vulgaris* LINNE)の赤い根より抽出して得られる色素を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	暗赤紫色	形状	液体	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.2%~1.5%		耐熱性	やや不安定	耐光性	やや不安定		
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
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180日			
使用用途	水産加工品(カレイの一夜干しやネギトロなど)、冷菓、ホイップクリームなど							
特徴	中性域で鮮明なピンク色を呈します。							

注意事項

- ① 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。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ 開封後は腐敗の恐れがありますので、密封し冷蔵保存し、お早めにご使用下さい。
- ④ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑤ 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 アカビート色素
- ② 野菜色素
- ③ 着色料(ビートレッド)
- ④ 着色料(アカビート)

