



# NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

## ビートピンクS20Z

[ 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	中性域で鮮やかなピンク色を呈します。 <b>耐光性を向上させたタイプになります。</b>							

### 注意事項

- ① 引火性の液体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。
- 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

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)

