



NATURAL FOOD COLOUR



食品添加物 着色料

ビートピンクSP1000

[ビートレッド]

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	赤紫色	形状	粉体	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	湿気を避け、遮光して5℃~25℃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(カレイの一夜干しやネギトロなど)、冷菓、ホイップクリーム、ミックス粉など							
特徴	中性域で鮮やかなピンク色を呈します。							

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 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アルミ袋×8(一斗缶)

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)

