



NATURAL FOOD COLOUR



食品添加物 着色料

ブラックカラー-Y

[クチナシ青色素、タマリンド色素、カキ色素製剤]

アカネ科クチナシ(*Gardenia augusta MERRILL var. grandiflora HORT.*, *Gardenia jasminoides ELLIS*)の果実より抽出して得られるクチナシ青色素と、マメ科タマリンド(*arindus indica LINNE*)の種子を焙焼したものより得られるタマリンド色素と、カキノキ科カキ(*Diospyros kaki THUNB.*)の果実を発酵後、培焼したものより得られるカキ色素を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	黒色	形状	液体	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.05%~1.0%		耐熱性	安定	耐光性	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10℃~20℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後180日			
使用用途	調味料・たれ、麺類、焼き菓子・製パン、飲料・デザート、グミキャンディなど							
特徴								

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。
- 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 クチナシ青色素、タマリンド色素、カキ色素
- ② クチナシ色素、タマリンド色素、果実色素
- ③ クチナシ色素、フラボノイド色素
- ④ 着色料(クチナシ、フラボノイド)

