



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

ココアブラウンSPY

[カカオ色素、タマリンド色素製剤]

アオギリ科カカオ(*Theobroma cacao* LINNE)の種子(カカオ豆)を発酵後、焙焼したものより得られるカカオ色素と、マメ科タマリンド(*Tam rindus indica* LINNE)の種子を焼したものより得られるタマリンド色素を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	濃暗褐色	形状	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.1%~1.0%		耐熱性	安定	耐光性 安定
使用pH域					
溶解後の色調	水溶液着色時		牛乳着色時		
保管方法	湿気を避けて5°C~25°Cの冷暗所に保管して下さい。			品質保証期間	製造後365日
使用用途	調味・たれ、畜肉加工品(焼き豚など)、焼き菓子・製パンなど				
備考					

注意事項

- ① 本品は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詰アルミ袋 × 10(段ボール)

食品への表示例

- ① カカオ色素、タマリンド色素
- ② ココア色素、タマリンド色素
- ③ フラボノイド色素
- ④ 着色料(カカオ、タマリンド)
- ⑤ 着色料(フラボノイド)

