



ヤエガキ醸酵技研株式会社

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
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	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 製 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)



ヤエガキ醸酵技研株式会社