



NATURAL FOOD COLOUR



食品添加物 着色料

ガーデンアレッドRFSP

[クチナシ赤色素製剤]

アカネ科クチナシ(*Gardenia augusta MERRILL var. grandiflora HORT.*)の果実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	粉体	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.025%~0.08%		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	焼き菓子・パン、グミキャンディ、飲料・デザート、フラワーペスト、ミックス粉など							
特徴	pHによる色調変化がないので、幅広い食品に使用することができます。							

注意事項

- ① 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ② 吸湿性がありますので使用後は、密封して下さい。
- 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×5(段ボール)

食品への表示例

- ① クチナシ赤色素
- ② クチナシ色素
- ③ 着色料(クチナシ)

