



NATURAL FOOD COLOUR



食品添加物 着色料

ガーデニアイエロー-AY-ZO350

[クチナシ黄色素製剤]

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色素を主剤とする着色料です。

性質

色調	淡黄橙色	形状	顆粒	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.01%~0.2%		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	麺類(中華麺、乾麺など)、沢庵、玉子焼き、焼き菓子・製パン、デザートなど							
特徴	ビタミンCと併用すると安定性が向上します。ガーデニアイエロー-AY-ZOの高色価タイプ。 粉体製品と比べると溶解性が良く、"作業効率の向上"が期待出来ます。							

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詰アルミ袋×10(段ボール)

食品への表示例

- ① クチナシ黄色素
- ② クチナシ色素
- ③ カロテノイド色素
- ④ 着色料(クチナシ)
- ⑤ 着色料(カロテノイド)

