



NATURAL FOOD COLOUR



食品添加物 着色料

ガーデニアイエローAY

[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 | 黄褐色 | 形状 | 液体 | 溶解性 | 水溶性 | | | |
| 目安の添加量 | 0.05%~0.8% | | 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 | 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。 | | | | | | | |

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。
- ③ 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ④ 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。
- 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)

