



NATURAL FOOD COLOUR


食品添加物 着色料

ハイムーンカラメルA-5

[カラメル製剤]

でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物を、熱処理して得られたもの、又は酸若しくはアルカリを加えて熱処理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	濃褐色	形状	粘性液体	溶解性	油溶性			
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	油着色時 							
保管方法	遮光して5°C~10°Cに保管して下さい。			品質保証期間	製造後365日			
使用用途	油系調味料・たれ、チョコレート、シーズニングなど							
特徴	シーズニングの着色に適しています。 ※水溶性色素と比べると、ダマ又はムラになりにくい傾向にあります。							

注意事項

- ① 動植物油を含有しますので火気に注意して下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ 開封後は経時変化が促進される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。
- 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詰ポリ容器 × 12(段ボール)

食品への表示例

- ① カラメル色素
- ② 着色料(カラメル)

