



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

ハイムーングリーンKⅡ

[クチナシ青色素、ウコン色素製剤]

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クチナシ青色素と、ショウガ科ウコン(*Curcuma longa LINNE*)より抽出して得られるウコン色素を主剤とした着色料製剤です。

性質

色調	暗緑色	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	<p>青味 ← < 他の弊社ウコン系緑製剤との色調比較 > → 黄味</p> <p style="text-align: center;">■ ハイムーングリーンKⅡ</p>							
保管方法	遮光して5℃~10℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後180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	<p>シーズニングの着色に適しています。</p> <p>※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。</p>							

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 クチナシ青色素、ウコン色素
- ② クチナシ色素、ウコン色素
- ③ 着色料(クチナシ、ウコン)

