



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

ハイムーンレッドMII

[ベニコウジ色素製剤]

子のう菌類ベニコウジカビ(*Monascus pilosus* K SATO ex D.HAWKSWORTH et PITT, *Monascus purpureus* WENT.)の菌体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	暗赤色	形状	粘性液体	溶解性	油溶性			
目安の添加量	0.1%~0.5%		耐熱性	安定	耐光性	やや不安定		
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
溶解後の色調	<p style="text-align: center;">< 他の弊社ベニコウジ色素製品との色調比較 ></p> <p style="text-align: center;">赤味 ←—————→ 黄味</p> <p style="text-align: center;">■ ハイムーンレッドM2</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	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 ベニコウジ色素
- ② モナスカス色素
- ③ 着色料(紅麴)
- ④ 着色料(モナスカス)

