



# NATURAL FOOD COLOUR


食品添加物 着色料

## ハイムーンイエローG

[ 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	暗黄色	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℃~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×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)

