



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

マリンブルー-ASA

[クチナシ青色素製剤]

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製剤です。

性質

色調	暗青色	形状	液体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.03%~0.1%		耐熱性	安定	耐光性 安定
使用pH域					
溶解後の色調	<p>< 他の弊社クチナシ青色素製剤との色調比較 ></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	飲料・デザート、冷菓、グミキャンディなど				
特徴	耐酸性を向上させたタイプになります。				

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 クチナシ青色素
- ② クチナシ色素
- ③ 着色料(クチナシ)

