



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

メロン色A

[ベニバナ黄色素、クチナシ青色素製剤]

キク科ベニバナ(*Carthamus tinctorius LINNE*)の花より抽出して得られるベニバナ黄色素と、アカネ科クチナシ(*Gardenia augusta MERRILL* var.*grandiflora* T., *Gardenia jasminoides ELLIS*)の果実より抽出して得られるクチナシ青色素を主剤とする着色料製剤です。

性 質

色 調	濃緑色	形 状	液 体	溶 解 性	水溶性
目安の添加量	0.05%~0.5%		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	<他の弊社ベニバナ系緑製剤との色調比較>				
保管方法	遮光して5°C~10°Cに保管して下さい。				
使用用途	焼き菓子・製パン、麺類、飲料・デザート、グミキャンディなど				
備考					

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ベニバナ黄色素、クチナシ青色素
- ②紅花色素、クチナシ色素
- ③フラボノイド色素、クチナシ色素
- ④着色料(紅花黄、クチナシ)
- ⑤着色料(フラボノイド、クチナシ)

