



# NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

## メロン色SP

[ クチナシ黄色素、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クチナシ黄色素と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	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.05%~0.5%		耐熱性	安定	耐光性
使用pH域	pH 2	3	4	5	6
溶解後の色調					
保管方法	湿気を避けて遮光して5℃~25℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後365日
使用用途	焼き菓子・製パン、麺類、飲料・デザート、ミックス粉など				
特徴	メロン色を粉末化したタイプになります。				

### 注意事項

- ① 吸湿性がありますので使用後は、密封して下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ ロットにより本品の表面色が異なる場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- 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詰アルミ袋×4(一斗缶)

### 食品への表示例

- ① クチナシ黄色素、クチナシ青色素
- ② クチナシ色素
- ③ 着色料(クチナシ)

