



NATURAL FOOD COLOUR


食品添加物 着色料

ミラクルカラメル

[カラメル製剤]

でん粉加水分解物、糖蜜又は糖類の食用炭水化物に、亜硫酸化合物及びアンモニウム化合物を加えて、又はこれに酸もしくはアルカリを加えて熱処理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	褐色	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			
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
溶解後の色調	二層ゼリー着色時 							
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120日			
使用用途	フルーツソース、多層ゼリー、グミキャンディなど							
特徴	二重乳化タイプになりますので、色素の流出が生じ難い製品になります。							

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詰ポリ袋×12(段ボール)

食品への表示例

- ①カラメル色素
- ②着色料(カラメル)

