



# NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

## ミサイルカラーAS32SP

[ アナトー色素製剤 ]

ベニノキ科ベニノキ(*Bixa orellana* LINNE)の種子の被覆物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     | 赤褐色  | 形状            | 粉体     | 溶解性        | 水溶性       |
| 目安の添加量 | 0.1%~0.5%  |               | 耐熱性    | 比較的安定      | 耐光性 比較的安定 |
| 使用pH域  | pH 2 3 4 5 6 7 8 9   | ← オレンジ色(分散) → |        | ← 黄色(溶解) → |           |
| 溶解後の色調 | <p>&lt; 他の弊社アナトー色素製剤との色調比較 &gt;</p> <p>黄味 ←————— [ ミサイルカラーAS32 ] —————→ 赤味</p> |               |        |            |           |
| 保管方法   | 湿気を避け遮光して5℃~25℃に保管して下さい。   |               | 品質保証期間 | 製造後180日    |           |
| 使用用途   | 調味・たれ(蒲焼きのたれなど)、水産加工品、パン粉、アイスコーンなど   |               |        |            |           |
| 特徴     | 加熱状態が続くと赤味が減少し、黄味が強くなります。  |               |        |            |           |

### 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 × 10(段ボール)

### 食品への表示例

- ① アナトー色素
- ② カロテノイド色素
- ③ 着色料(アナトー)
- ④ 着色料(カロテノイド)

