



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

ニューブルーSP

[クチナシ青色素]

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	粉体	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					
保管方法	湿気を避けて5℃~25℃の冷暗所に保管して下さい。		品質保証期間	製造後365日	
使用用途	飲料・デザート、冷菓、グミキャンディ、ミックス粉など				
特徴	ニューブルーNo.1-3の粉末タイプになります。				

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×5(一斗缶)

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)

