



# NATURAL FOOD COLOUR


食品添加物 着色料

## オレンジOS100C

[ トウガラシ色素製剤 ]

ナス科トウガラシ(*Capsicum annuum* LINNE)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	暗赤色	形状	粘性液体	溶解性	油溶性			
目安の添加量	0.01%~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	油着色時 							
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180日			
使用用途	油溶系調味・たれ、バツタ粉、チョコレート、シーズニングなど							
特徴	ビタミンCと併用すると、安定性が向上します。 オレンジOS50Cの高色価タイプになります。							

### 注意事項

- ① 本品をご使用の際は良く振ってご使用下さい。
- ② 本品は冷時に凝固又は沈殿する事がありますので、その際は40℃以上に加温し溶かしてご使用下さい。
- ③ 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ④ 開封後は密封して冷蔵保管し、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×12(段ボール)

### 食品への表示例

- ①トウガラシ色素 ②パプリカ色素 ③カロテノイド色素 ④着色料(カロテノイド)

