



NATURAL FOOD COLOUR



食品添加物 着色料

パームカロテンKD30

[パーム油カロテン製剤]

パーム油カロテンを主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	暗赤橙色	形状	液体	溶解性	水分散性			
目安の添加量	0.005%~0.1%		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	水溶液着色時			牛乳着色時				
保管方法	遮光して10℃~20℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後180日			
使用用途	デザート、グミキャンディ、ゼリー、卵焼き、焼き菓子・製パンなど							
特徴	パームカロテンAR10Pの高色価タイプになります。 ビタミンCと併用すると、安定性が向上します。							

注意事項

- ① 本品は乳化製剤ですのでエチルアルコール等の溶剤と混合しますと乳化が損なわれることがあります。溶剤の影響を少なくしてご使用下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ 開封後は腐敗の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 本品は多少の分離を生じる恐れがあります。その際はよく振ってご使用願います。
- 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カロテン色素 ②カロテノイド色素 ③着色料(カロテン) ④着色料(パーム油カロテン)

