



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

パプリカレッドN15A

[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	暗赤橙色	形状	液体	溶解性	水分散性
目安の添加量	0.01%~0.5%		耐熱性	安定	耐光性 安定
使用pH域					
溶解後の色調					
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	グミキャンディ、ゼリー、調味・たれ、パン・焼き菓子、豆菓子、水産加工品など				
特徴	赤味が強く、調味・たれに適したタイプになります。 ※乳化安定性良好 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。
- 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)

