ヤエガキ醗酵技研株式会社

NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物　着色料

サフグリーンSP8

［ ベニバナ黄色素、クチナシ青色素製剤 ］

キク科ベニバナ(*Carthamus tinctorius LINNE*)の花より抽出して得られるベニバナ黄色素と、アカネ科クチナシ(*Gardenia augusta MERRILL var.grandiflora T.,Gardenia jasminoides ELLIS*)の果実より抽出して得られるクチナシ青色素を主剤とする着色料製剤です。

性　質

色　調	暗緑色	形　状	粉体	溶　解　性	水溶性
目安の添加量	0.05%～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	青味 ＜他の弊社ベニバナ系緑製剤との色調比較＞ 黄味 サフグリーンSP8				
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	焼き菓子・製パン、麺類、飲料・デザート、グミキャンディ、ミックス粉など				
備考	従来品と比べ、耐酸性を向上させたタイプになります。 従来品と比べ、鮮明なタイプになります。				

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

0.5kg詰アルミ袋×5(段ボール)

食品への表示例

①ベニバナ黄色素、クチナシ青色素　②紅花色素、クチナシ色素　③フラボノイド色素、クチナシ色素
④着色料(紅花黄、クチナシ)　⑤着色料(フラボノイド、クチナシ)

ヤエガキ醗酵技研株式会社
〒679-4298　兵庫県姫路市林田町六九谷681　TEL (079)268-8070(代)　FAX (079)268-8065　URL: http://www.yaegaki.co.jp