



NATURAL FOOD COLOUR




食品添加物 着色料

サフレッドSP

[ ベニバナ赤色素製剤 ]

キク科ベニバナ(*Carthamus tinctorius* LINNE)の花又はこれを発酵若しくは酵素処理したものより、黄色素を除去した後、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	赤色	形状	粉体	溶解性	不溶性			
目安の添加量	0.1%~1.0%		耐熱性	やや不安定	耐光性 安定			
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
色調見本	製品見本 	打錠菓子着色時 		チョコレート着色時 				
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365日			
使用用途	チョコレート、糖衣、打錠品、麺類など							
特徴	従来品と比べ、"発色度合い"が良い製品です。							

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アルミ袋×8(段ボール)

食品への表示例

- ① 紅花色素
- ② フラボノイド色素
- ③ 着色料(フラボノイド)
- ④ 着色料(紅花赤)

