



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

サファイエロー-SP1000

[ベニバナ黄色素]

キク科ベニバナ(*Carthamus tinctorius LINNE*)の花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	黄褐色	形状	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.01%~0.2%		耐熱性	非常に安定	耐光性 非常に安定
使用pH域					
溶解後の色調	水溶液着色時		牛乳着色時		
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	飲料・デザート、漬物、焼き菓子・製パン、グミ・キャンディ、ミックス粉など				
特徴	他の黄色系天然色素と比べpHによる色調変化がなく、耐光性・耐熱性も非常に安定しております。				

注意事項

- 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。
- 本品は多少の沈殿を生じる恐れがあります。その際は濾過してご使用願います。
- 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- 開封後は吸湿性がありますので、使用後が密封して下さい。
- 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- 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(一斗缶)

食品への表示例

- ①ベニバナ黄色素
- ②紅花色素
- ③フラボノイド色素
- ④着色料(紅花黄)
- ⑤着色料(フラボノイド)

