



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

スターレッド

[ラック色素製剤]

カイガラムシ科ラックカイガラムシ(*Laccifer lacca KERR*)の分泌する樹脂状物質より抽出して得られる色素を主剤とした着色料製剤です。

性質

色調	深赤色	形状	液体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.03%~0.5%		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					
保管方法	遮光して5℃~20℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後180日
使用用途	キャンディ、冷菓、飲料など ※タンパク質を多く含有しない食品				
特徴	酸性域で橙色、中性域でピンク色、アルカリ域で赤紫色を呈します。 タンパク質と反応して紫~暗紫色に変化します。				

注意事項

- ① 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ② 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。
- ③ 開封後は経時変化が促進される恐れがありますので、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×10(一斗缶)

食品への表示例

- ① ラック色素
- ② 着色料(ラッカイン酸)
- ③ 着色料(ラック)

