



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

スターレッドKD

[コチニール色素製剤]

カイガラムシ科エンジウムシ(*Coccus cacti* LINNE (*Dactylopius coccus* COSTA))の乾燥体より抽出して得られる色素を粉末化したものと安定剤を混合した着色料製剤です。

性質

色調	淡赤色	形状	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.1%~0.8%		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	湿気を避けて遮光して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	畜肉加工品(魚肉ソーセージ、ハムなど)、麺類、焼き菓子・製パン、飲料など				
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。				

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。
- ③ みそ

包装形態

1kg詰アルミ袋×10(一斗缶)

食品への表示例

- ①コチニール色素 ②カルミン酸色素 ③着色料(コチニール) ④着色料(カルミン酸)

