



# NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

## スーパーモナスUR

[ ベニコウジ色素 ]

子のう菌類ベニコウジカビ(*Monascus pilosus* K SATO ex D.HAWKSWORTH et PITT, *Monascus purpureus* WENT.)の菌体より抽出して得られる色素を主剤とする着色料です。

### 性質

色調	暗赤色	形状	液体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.2%~1.0%		耐熱性	安定	耐光性
使用pH域					
溶解後の色調	<p>&lt; 他の弊社ベニコウジ製品との色調比較 &gt;</p>				
保管方法	遮光して5℃~10℃に保管して下さい。		品質保証期間	製造後180日	
使用用途	水産加工品(カニ風味蒲鉾、魚卵、海老など)、乳飲料、調味料・たれなど				
特徴	<p><b>従来品と比べ、耐光性を高めたタイプになります。</b></p> <p>タンパク質への染着性が優れています。</p>				

### 注意事項

- ① アルコールを含有しますので火気に注意して下さい。
- 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 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ④ 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。
- ⑤ 酸性で使用すると溶解性が低下し、沈殿を生じることがあります。
- ⑥ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑦ 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 × 12(段ボール)

### 食品への表示例

①ベニコウジ色素 ②モナスカス色素 ③着色料(紅麴) ④着色料(モナスカス)

