



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

タマリンドレッドSP

[タマリンド色素]

マメ科タマリンド(*Tamarindus indica* LINNE)の種子を焙焼したものより得られる色素を主剤とする着色料です。

性質

色調	濃暗褐色	形状	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.1%~1.0%		耐熱性	安定	耐光性 安定
使用pH域	pH 2	3	4	5	6 7 8 9
溶解後の色調					
保管方法	湿気を避けて5℃~25℃の冷暗所に保管して下さい。			品質保証期間	製造後365日
使用用途	調味・たれ、畜肉加工品(焼き豚など)、焼き菓子・製パンなど				
備考					

注意事項

- ① 本品は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詰アルミ袋×10(段ボール)

食品への表示例

- ① タマリンド色素
- ② フラボノイド色素
- ③ 着色料(フラボノイド)

