



NATURAL FOOD COLOUR


食品添加物 着色料

トマトレッドBS20N

[トマト色素製剤]

ナス科トマト(*Lycopersicon esculentum* MILL.)の果実より、油脂で抽出したもの、果実を脱水し、室温時若しくは熱時、ヘキサン、酢酸エチル若しくはアセトンで抽出し、溶媒を留去したもの、又はトマトの果実の搾汁より分離して得られる色素(リコピン)を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	暗赤色	形状	液体	溶解性	水分散性
目安の添加量	0.01%~0.5%		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	水溶液着色時 				
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(カニ風味蒲鉾など)、焼き菓子・製パン、ゼリー、乾麺など				
特徴	ビタミンCと併用すると安定性が向上します。				

注意事項

- ① 本品をご使用の際は良く振ってご使用下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ 本品は冷時に凝固または分離する事が有りますので、その際は30℃以上に加温し、溶かしてご使用下さい。
- 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

0.5kg詰ポリ容器×12(段ボール)

食品への表示例

- ① トマト色素
- ② 野菜色素
- ③ 着色料(トマトリコピン)
- ④ 着色料(カロテノイド)

