

レッドNY-CS

食品添加物 着色料製剤

本品は、エンジムシから得られた「コチニール色素」に焼ミョウバン等を配合し、安定化した粉末製剤です。たん白質を含む食品へ使用あるいはpHによる色調変化がありません。

色価E_{1cm}^{10%} 11~13です。

性 状	外観・色調 淡赤色の粉末で、水溶液はピンク~赤色を呈します。 溶解性 熱水に溶解します。溶解後は水に容易に混合します。油脂には不溶です。 使用pH域 pH2~10 耐熱性 非常に安定 耐光性 非常に安定
標準添加量	ハム, ソーセージ, 羊羹, 麺類 0.1~0.6% ゼリー, キャンディ, 冷菓 0.2~0.6% 魚肉ねり製品, でんぷ 0.6~0.8%
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 鮮魚介類(鯨肉を含む), 茶, のり類 ③ みそ ※ ③は焼ミョウバンによるものです。
原材料情報	アレルギー物質(特定原材料等25品目): 含まれていません 遺伝子組換え対象農産物: 含まれていません 牛等由来原料: 含まれていません
添加物表示	本品を食品に使用した場合は、下記表示例のいずれかを表示して下さい。 (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)
包装形態	Net 1kg詰 チャック付アルミ袋 6袋入, 12袋入 段ボールケース
保存方法	本品は密封の上、湿気を避けて常温で保存して下さい。
注意事項	本品は、熱水で完全に溶解し、冷却してからお使い下さい。 その際、発泡しますので、大きめの容器(鉄製でないもの)をご用意下さい。

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田美倉町12番地 MH-KIYAビル
〒101-0038 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996
E-mail: info@nyk-jc.co.jp <http://www.nyk-jc.co.jp/>