

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に使用あるいは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 pH 2~10
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、でんぶ 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

本品の使用量は、アルミニウムとして、菓子、生菓子又はパンにあっては、その1kgにつき0.1g以下でなければならない。

原材料情報

アレルギー物質（特定原材料等28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、下記のいずれか一つを表示してください。

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

包装形態

Net 1kg 詰 アルミチャック袋 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管してください。

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ください。

その際、発泡しますので、大きめの容器（鉄製でないもの）をご用意ください。

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田須田町一丁目34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp