

レッドNY-ML

食品添加物 着色料

本品は、紅麹菌より抽出して得られた「ベニコウジ色素」で、主色素はモナスコルブリン類及びアンカフラビン類です。ベニコウジ色素の色調としては、標準的なタイプです。

性 状	外観・色調 暗赤色の液体で、水溶液は赤色を呈します。 溶解性 水、含水アルコール等に溶解します。 油脂には不溶です。 使用pH域 pH4～8 酸性域では沈殿を生じる場合があります。 耐熱性 比較的安定 耐光性 やや不安定
標準添加量	たれ、農産加工品、菓子類、冷菓 0.1～0.5% 植物たん白、ハム 0.2～0.8% 水産加工品 0.5～1.0% 魚肉ねり製品 0.5～2.0%
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
原材料情報	アレルギー物質（特定原材料等25品目）： 乳（表示不要） 遺伝子組換え対象農産物： とうもろこし（不分別） 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）ベニコウジ色素、（2）モナスカス色素、（3）着色料（紅麹）
包装形態	Net 1 kg詰 ポリビン 12本入 段ボールケース
保存方法	本品は密栓して冷暗所に保存の上、お早めにご使用下さい。
注意事項	本品はアルコールを50%含有しますので、火気に注意して下さい。 本品は多少の沈殿を生じることがありますので、その場合はろ過してからご使用下さい。

 **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/>