

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 溶解性 使用pH域 耐熱性 耐光性	暗赤色の液体で、水溶液は赤色を呈します。 水、含水アルコール等に溶解します。 油脂には不溶です。 pH 4～8 酸性域では沈殿を生じる場合があります。 比較的安定 やや不安定
標準添加量	たれ、農産加工品、菓子類、冷菓 …………… 植物たん白、ハム …………… 水産加工品 …………… 魚肉ねり製品 ……………	0.1～0.5% 0.2～0.8% 0.5～1.0% 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 28 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）<表示不要> 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 ベニコウジ色素 ② モナスカス色素 ③ 着色料（紅麹） ④ 着色料（モナスカス）	
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管の上、お早めにご使用ください。	
注意事項	本品はアルコールを 50%含有しますので、火気に注意してください。 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

2020/10/1