

# ハイカラー25

食品添加物 着色料製剤

本品は、クチナシの果実から得られた「クチナシ黄色素」を流動造粒法により、デキストリンを基剤として細粒にしたものです。色力E<sub>1cm</sub><sup>10%</sup> 150 以上です。

## 性 状

外観・色調	とう黄色の細粒で、水溶液は鮮明な黄色を呈します。
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	中性～アルカリ性
耐熱性	比較的安定
耐光性	やや不安定

## 標準添加量

中華麺（生麺、蒸麺、茹麺、即席麺）……小麦粉1袋（25kg）当り	10～30g
栗甘露煮、栗きんとん、卵焼き、あめ類、氷菓	0.03～0.15%
カステラ、アイスクリーム、シャーベット	0.05～0.2%
フラワーペースト、ゼリー	0.03～0.3%
プリン	0.3～0.6%

## 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）：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 クチナシ黄色素
- ② 着色料（カロチノイド）
- ③ カロチノイド色素
- ④ 着色料（カロテノイド）
- ⑤ カロテノイド色素
- ⑥ 着色料（クチナシ）
- ⑦ クチナシ色素
- ⑧ 着色料（クロシン）

## 包装形態

Net 1 kg 詰 アルミチャック袋 10 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](mailto:info@nyk-jc.co.jp)