

パプリカ色素DS-30B

食品添加物 着色料製剤

本品は、トウガラシの果実より得られる「トウガラシ色素」(パプリカ色素)を乳化剤で水分散性とした液体製剤です。従来品と比較して低粘度で、取扱いが容易です。また、ネックリングが発生しないので飲料にも適します。色価E_{1cm}^{10%} 420~480 です。

性 状

外観・色調 暗赤とう色の液体で、分散液は橙色を呈します。
溶解性 水に容易に分散します。
油脂には不溶です。
使用pH域 pH 4~8
耐熱性 比較的安定です。
耐光性 比較的安定です。

標準添加量

キャンディ、ゼリー、飲料、冷菓…………… 0.02~0.3%
ケーキ、菓子類、麺類…………… 0.03~0.5%

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 トウガラシ色素
- ② カプシカム色素
- ③ パプリカ色素
- ④ 着色料(カロチノイド)
- ⑤ カロチノイド色素
- ⑥ 着色料(カロテノイド)
- ⑦ カロテノイド色素

包装形態

Net 1 kg 詰 ポリビン 6 本入、12 本入 段ボールケース

保存方法

本品は密栓の上、遮光して室温(10~20℃)で保管してください。

注意事項

本品は凍結させると乳化が損なわれますのでご注意ください。

また、アルコール等の溶剤により乳化が不安定になりますので、溶剤を含む香料等と併用する場合は、本品を最後に添加してください。

 **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