

# 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<sub>1cm</sub><sup>10%</sup> 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27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、下記表示例のいずれかを表示してください。 (1) パプリカ色素, (2) カロチノイド色素, (3) 着色料(カロチノイド)
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番6号 吉田ビル  
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996  
E-mail: info@nyk-jc.co.jp <http://www.nyk-jc.co.jp/>