

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、乳糖を基剤として細粒にしたものです。色力E<sub>1cm</sub><sup>10%</sup> 90以上です。

## 性 状

外観・色調	橙色の細粒で、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	15～40g
栗甘露煮，栗きんとん，卵焼き，あめ類，氷菓	0.05～0.2%
カステラ，アイスクリーム，シャーベット	0.08～0.3%
フラワーペースト，ゼリー	0.05～0.4%
プリン	0.5～1.0%

## 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27品目）：乳\*

\* 本品に使用している乳糖のたん白含量は0.3%以下のため、最終製品中における本品の添加量が0.03%以下の場合には表示不要となります。

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一つを表示してください。

(1) クチナシ色素，(2) カロチノイド色素，(3) 着色料（クチナシ）

## 包装形態

Net 1 kg詰 アルミチャック袋 6袋入，12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管してください。

 **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.jp <http://www.nyk-jc.co.jp/>