

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_{1cm}^{10%} 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/>