

本品は、クチナシの果実から得られた「クチナシ黄色素」に還元水あめ等を配合し、安定化した液体製剤です。色力E_{1cm}^{10%} 105以上です。

性 状	外観・色調 濃橙色の液体で、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%
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）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 ポリビン 6本入，12本入 段ボールケース
保存方法	本品は密栓し，直射日光を避けて常温で保管の上，お早めにご使用ください。