

イエローNYK18

食品添加物 着色料製剤

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%} 108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%
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.co.jp <http://www.nyk-jc.co.jp/>