

グリーンNYK-3

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」及びクチナシの果実から得られたイリドイド配糖体とタンパク質分解物の混合物にβ-グルコシダーゼを添加して得られる「クチナシ青色素」を混合し、アルコールを配合した自然な色調の液体製剤です。

色力E_{1cm}^{10%} 100~120、吸光比 5.8~6.8 です。

性 状

外観・色調	濃緑色の液体で、水溶液は緑色を呈します。
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~弱アルカリ性
耐熱性	比較的安定
耐光性	比較的安定

標準添加量

乾麺、生麺	1.0~1.5%
茶そば、抹茶麺	0.5~1.0%
その他（菓子類、乳飲料、冷菓、惣菜類 等）	

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 28 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 着色料（クチナシ）

包装形態

Net 1 kg 詰 ポリビン 6 本入 段ボールケース

保存方法

本品は密栓して冷暗所に保管の上、お早めにご使用ください。

 **日本葉緑素株式会社**

東京都千代田区神田須田町一丁目34-6 イクセルビル
〒101-0041 TEL 03-3256-8536 FAX 03-3254-7996

<https://www.nyk-jc.co.jp/>

E-mail: info@nyk-jc.co.jp