

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 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、下記のいずれか一つを表示してください。 ① クチナシ黄色素 ② 着色料（カロチノイド） ③ カロチノイド色素 ④ 着色料（カロチノイド） ⑤ カロチノイド色素 ⑥ 着色料（クチナシ） ⑦ クチナシ色素 ⑧ 着色料（クロシン）
包装形態	Net 1 kg 詰 ポリビン 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。