

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、デキストリン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 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（カロテノイド）
- ⑤ カロテノイド色素
- 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 アルミチャック袋 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34-6 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