

# パプリカ色素NS-R25

食品添加物 着色料製剤

本品は、トウガラシの果実より得られる「トウガラシ色素」(パプリカ色素)を乳化剤で水分散性とした液体製剤です。トウガラシ色素の中では、赤みの強いタイプです。従来品と比較して低粘度で、耐塩性・耐酸性に優れます。色価E<sub>1cm</sub><sup>10%</sup> 340~400です。

## 性 状

外観・色調	暗赤とう色の液体で、分散液は赤橙色を呈します。
溶解性	水に容易に分散します。 油脂には不溶です。
使用pH域	pH 3~8
耐熱性	比較的安定です。
耐光性	比較的安定です。

## 標準添加量

キャンディ、ゼリー、飲料	0.01~0.1%
ケーキ	0.03~0.2%
キムチ	0.03~1.0%

## 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 トウガラシ色素
- ② カプシカム色素
- ③ パプリカ色素
- ④ 着色料(カロチノイド)
- ⑤ カロチノイド色素
- ⑥ 着色料(カロテノイド)
- ⑦ カロテノイド色素

## 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

本品は密栓の上、遮光して室温(10~20℃)で保管してください。

## 注意事項

本品は凍結させると乳化が損なわれますのでご注意ください。

また、アルコール等の溶剤により乳化が不安定になりますので、溶剤を含む香料等と併用する場合は、本品を最後に添加してください。

 **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](mailto:info@nyk-jc.co.jp)