

レッド CS-R

食品添加物 着色料製剤

本品は、エンジムシから得られた「コチニール色素」に焼ミョウバン等を配合し、安定化した粉末製剤です。たん白質を含む食品に使用あるいはpHによる色調変化がありません。

色価 $E_{1cm}^{10\%}$ 11~13 です。

性 状

外観・色調 淡赤色の粉末で、水溶液はピンク～赤色を呈します。
溶解性 熱水に溶解します。溶解後は水に容易に混合します。油脂には不溶です。
使用pH域 pH 2~10
耐熱性 非常に安定
耐光性 非常に安定

標準添加量

ハム、ソーセージ、羊羹、麺類 0.1~0.6%
最中、ゼリー、キャンディ、冷菓 0.2~0.6%
魚肉ねり製品、でんぷ 0.6~0.8%

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
- ③ みそ

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 コチニール色素 ② カルミン酸色素 ③ 着色料(カルミン酸)
④ 着色料(コチニール)

包装形態

Net1kg 詰 アルミチャック袋 6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。

注意事項

本品は、熱水で完全に溶解し、冷却してからお使いください。
その際、発泡しますので、大きめの容器(鉄製でないもの)をご用意ください。

 **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