

# アイカブラックQ

食品添加物 イカスミ色素製剤

本品はモンゴウイカの墨袋の内容物をアルコールで洗浄し、脱臭処理した後、乾燥、粉碎して得られた「イカスミ色素」の粉末製剤です。脱臭度を高めていますので、多くの食品にご利用出来ます。

## 性 状

外観・色調 …… 黒色の粉末で、わずかに特異なおいがあります。  
溶解性 …… 水、アルコール、油脂類等に溶解せず、分散します。  
使用pH域 …… 全域  
耐熱性 …… 非常に安定です。  
耐光性 …… 非常に安定です。  
耐塩性 …… 非常に安定です。

## 使用方法

粉体混合または練り込みでご使用ください。水などに分散させた液は沈殿しますので、保存に適しません。また、不溶性のため染色効果はありません。

## 標準添加量

菓子類、ベーカリー製品、食用印刷インキ、その他 …… 製品 1 kg 当り 20 ~ 80 g

## 表示方法

本品を食品に使用する場合は、下記のいずれか一つの添加物表示が必要です。

① イカスミ色素 ② 着色料（イカ墨）

なお、この表示には認められる代替表記「イカ」の文字が含まれていますので、「いか」を含む旨の特定原材料等の表示は省略することができます。

アレルギー物質（特定原材料等 28 品目）： いか

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

## 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。

## 包装形態

Net 1 kg 詰 アルミチャック袋 6 袋入 段ボールケース

 **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)