

食品添加物

着色料製剤

ニチノーカー G-Kシリーズ

本品は、アカネ科クチナシ (*Gardenia augusta* MERRILL 又は *Gardenia jasminoides* ELLIS) の果実から水またはエタノールで抽出、もしくは加水分解を経て得られたカロチノイド系のクロシン、クロセチンからなるクチナシ黄色素とアカネ科クチナシ (学名同上) の果実抽出物に含まれるイリドイド配糖体とタンパク分解物の混合物に酵素を作用させて得られたクチナシ青色素の混合色素製剤で黄緑～青緑色を呈する。





特 徴

本品はクチナシ系緑色製剤で菓子類や麺などの着色に適した色素群です。

性 状

- 外 観** 暗緑色の液体で僅かに特有のにおいを有します。
- 色 調** 水に溶解すると鮮明な緑色を呈します。
- 溶解性** 水、含水アルコール、含水プロピレングリコールに可溶、油脂には不溶です。
- 耐熱性** 熱に対しては比較的安定です。
- 耐光性** 光に対しては比較的安定です。
- pH** 酸性域で黄色素成分がやや不安定となります。
GK-SはpH4.5以下で沈澱を生じます。

成分重量%

品 名	G-K1	GK-S	G-K6	G-K3
クチナシ黄色素	(色価252) 25.0%	(色価270) 35.7%	(色価240) 40.0%	(色価220) 70.0%
クチナシ青色素	(色価210) 10.0%	(色価95) 21.0%	(色価224) 10.0%	(色価205) 10.0%
エチルアルコール	20.0%	5.0%	20.0%	20.0%
食品素材	45.0%	38.3%	30.0%	—
製剤色価 ($E_{1cm}^{10\%}$)	20以上 (600nm)	20~22 (600nm)	20以上 (600nm)	20以上 (600nm)
比率 (440nm/600nm)	2.3 ~ 2.8	4.3 ~ 4.9 (418nm/600nm)	3.7 ~ 4.3	6.5 ~ 7.5
色調				

※クチナシ青色素は国立衛生試験所(現 国立医薬品食品衛生研究所)において行われた毒性試験等(1999)によって安全性が確認されております。

用途

菓子、あめ……………0.1～0.3%
冷菓……………0.1～0.3%
茶そば、茶そうめん……0.1～0.5%（抹茶併用時）

使用上の注意

カロチノイド系色素（黄色成分）の基本的な性質として、耐光性があまり良くありません。
着色された食品はなるべく遮光された包装をご使用下さい。
寒冷時、色素が析出することがあります。その時はご使用時に40～50℃に加温し良く攪拌溶解して下さい。

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（これらの加工品は除く）。
② 鮮魚介類（鯨肉を含む）、茶、のり類。

食品への添加物表示例

下記のいずれかを表示して下さい。
クチナシ色素，着色料（クチナシ），クチナシ黄色素・クチナシ青色素

アレルゲン、遺伝子組換え原料について

アレルゲン物質：クチナシ青色素の製造工程中に使用する酵素製剤中の酵素において、その培地に小麦ふすまを使用しておりますが、精製後小麦蛋白質（グリアジン）含有は1 $\mu\text{g}/\text{g}$ 以下となっているため表示の必要はございません。
遺伝子組換え原料：表示義務の対象とはなっておりません。

保存方法

容器を密封、遮光して10～20℃で保存して下さい。
開封後は密封し冷蔵庫で保管してお早めにご使用下さい。

賞味期限

未開封、上記保存条件にて製造日より3ヶ月間。

包装形態

1kgポリエチレン瓶×6本／箱

販売者：日農食品販売株式会社

〒101-0047 東京都千代田区内神田3-3-4
全農薬ビル7階
TEL 03-3256-5325 FAX 03-3256-5328

製造者：日農化学工業株式会社

〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ曾根730番地5
TEL 048-996-8111 FAX 048-995-9712

<http://www.nichinokagaku.co.jp/>