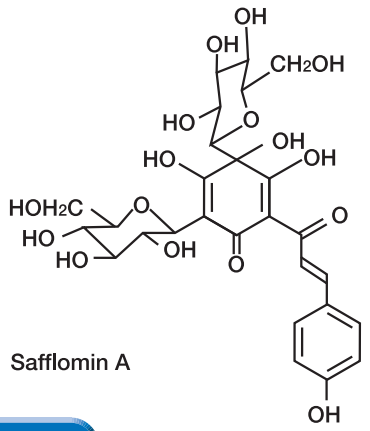
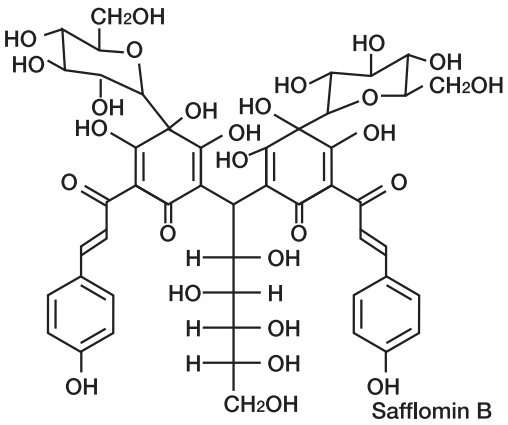
食品添加物

ベニバナ黄色素製剤

ニチノーカラー SL-50F [液体]

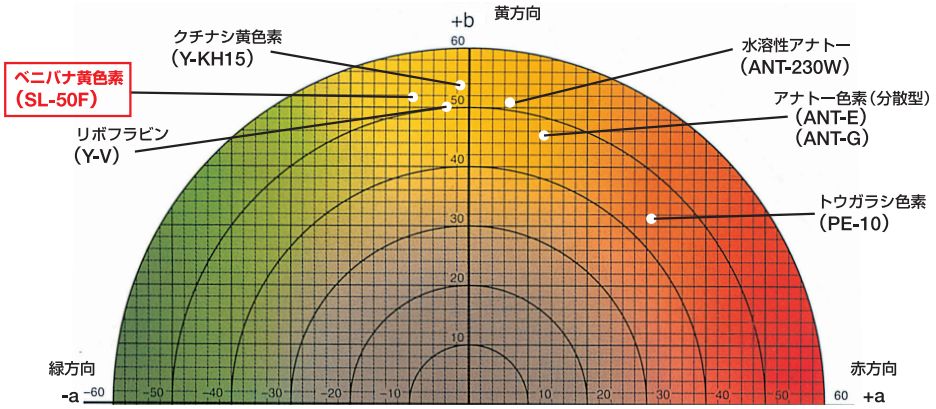
ベニバナ黄色素は、キク科ベニバナ（*Carthamus tinctorius* L.）の花より水で抽出して得られたものである。
主色素は、フラボノイド系のサフロミン（カーサマスイエロー）である。黄色を呈する。





特　徴

ベニバナ黄色素は優れた安定性から飲料や漬物など各種食品の着色に使用されていますが、特有のクスミとにおいのため用途拡大があまり進みませんでした。
ニチノーカラーSL-50Fは、弊社の精製技術によりこれらの欠点を除去した改良品で、より応用範囲が広がります。



性　状

外　観　僅かに特有のにおいを有する黄～黄褐色のやや粘性のある液体。

色　調　黄色系色素の中ではクルクミンに次いで赤味の少ない黄色です。
クスミの少ない鮮明な黄色を呈します。
（λmax405nm付近）

溶解性　水、含水アルコール、プロピレングリコールに澄明に溶解しますが、油脂には不溶です。

耐熱性　熱に対して比較的安定です。

耐光性　光に対して黄色系色素の中では最も安定で、飲料やゼリーなど透明容器の製品にも使用できます。

ｐＨ　酸性域ではほとんど色調の変化はありません。
アルカリ性でやや赤味を帯びます。

成分重量%

ベニバナ黄色素（色価（$E^{10\%}_{1cm}$）1000）……50.0%
エチルアルコール……10.0%
食品素材……40.0%

用　途

飲料、冷菓、ゼリー……0.01～0.2%
かき氷シロップ……　0.1～0.3%
麺　類……0.05～0.2%
沢庵漬け……　0.1～0.7%（対調味液）

使用上の注意

天然物原料からの抽出色素であり、高濃度の色素液のため液体の色調や粘度が多少ばらつく事がありますが、実用濃度ではほとんど変わりなくご使用いただけます。
色素の保存安定性保持のためアルコールを使用しています。

溶かし方

本品を水、希アルコール溶液で5～20%濃度に希釈すると、色素が凝集することがあります。
この濃度に溶かす時は、糖度10度以上の糖液を用いて下さい。
5%以下で水に溶かす時は、速やかに良く撹拌して溶かして下さい。

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。
ベニバナ色素,紅花色素,ベニバナ黄色素,カーサマス色素,フラボノイド色素,着色料（紅花黄）,着色料（フラボノイド）

アレルゲン、遺伝子組換え原料について

アレルゲン物質　：指定品目は含まれていません。
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

容器を密封し遮光して冷蔵暗所5～15℃で保管して下さい。
開栓後は密封して冷蔵庫で保管し、なるべく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6ヶ月間。

包装形態

1kgポリエチレン瓶×6本／箱
10kgキュービテナー

姉妹品

漬物用途に**ニチノーカラーベニバナ500**（$E^{10\%}_{1cm}$500）があります。
廉価版として**ニチノーカラーSL-23F**（$E^{10\%}_{1cm}$230）があります。

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3-6-1
さんしん・ヒロセビル5F
TEL 03-3256-5325 FAX 03-3256-5328

製造者:日農化学工業株式会社
〒340-0802 埼玉県八潮市鶴ヶ曽根730番地5
TEL 048-996-8111 FAX 048-995-9712

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