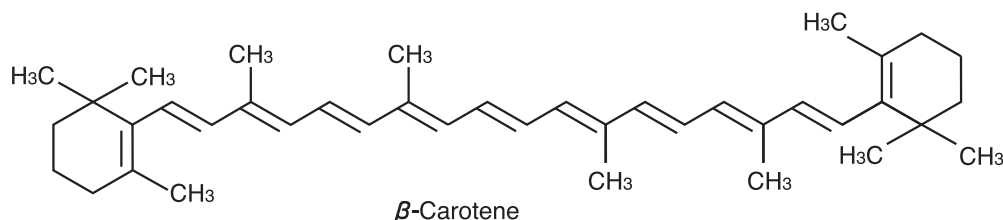


食品添加物

β -カロチン製剤

ニチノーカーラー R-AN [赤色系水分散製剤]

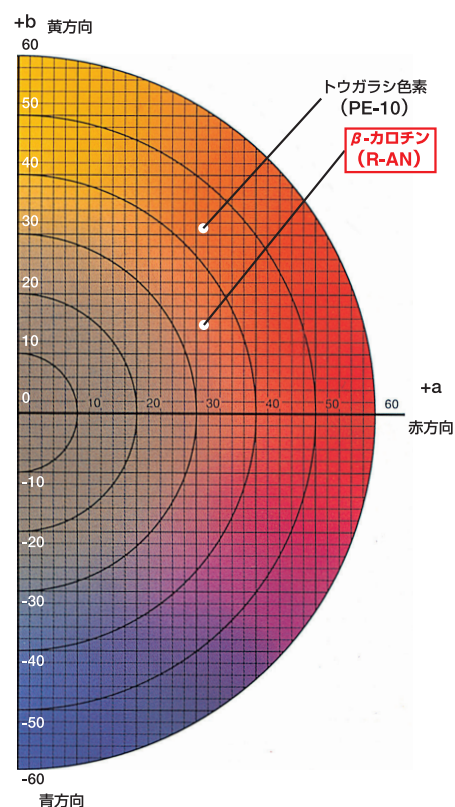


特 徴

ニチノーカーラーR-ANは、食品添加物 β -カロチンを当社独自の特殊製法により乳化分散させ、従来の β -カロチン製剤に類を見ない赤橙色～ピンク系の色調を呈します。

性 状

- 外 観** 赤橙色の粘性のあるペーストで僅かに特有のにおいがあります。
- 色 調** 水に分散すると赤橙色～ピンク系の色を呈します。
- 溶解性** 本品は水分散製剤で透明には溶けません。
- 耐熱性** 熱に対して比較的安定です。
- 耐光性** 光に対してやや不安定です。
- pH** 酸化防止剤（アスコルビン酸、トコフェロール等）の併用で改善されます。
- 染色性** 特に影響はありません。
- 油溶性色素の水分散液であり、食品素材を色素液に浸漬または塗布しても、付着はしますが染色はしません。練り込み混和着色に適しています。
- この方法で着色された食品の色は溶出や浸透をほとんどしません。
- 油脂含量の多い食品や、色素添加後の加熱温度で色素が溶けて黄色くなることがあります。



成分重量%

β -カロチン	0.6%
ソルビトール	55.0%
ショ糖脂肪酸エステル	1.7%
食品素材	42.7%

用 途

水産練り製品（蒲鉾・おでん種）……0.1～2%
冷菓、ゼリー……0.1～1%
菓子等……0.05～0.8%

使用上の注意

本品はβ-カロチンを当社独自の特殊製法により乳化分散し赤橙色～ピンク系の色を呈します。

通常の黄色系乳化製剤とは異なります。

粘性が高くやや分散し難いため2～3倍の温湯であらかじめ良く攪拌した後、全量の中に加えて下さい。特にゼリーなど高粘性素材に添加する時には分散し難いためにお奨めします。

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。

カロチン色素，カロテン色素，カロチノイド色素，カロテノイド色素，着色料(β-カロチン)，着色料(β-カロテン)，着色料（カロチン），着色料（カロテン），着色料（カロチノイド），着色料（カロテノイド）

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

容器を密封して5～10℃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。

凍結は乳化を壊しますので避けて下さい。

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×12本／箱

10kgキュービテナー

姉妹品

耐酸性品ニチノカラーR-AS101もございます。

黄色タイプのβ-カロチン乳化製剤ニチノカラーY-A、及びY-ASもございます。

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/>