

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)

アレルギー、遺伝子組換え原料について

アレルギー物質：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

耐酸性品ニチノーカーラーR-AS101もございます。

黄色タイプのβ-カロチン乳化剤ニチノーカーラー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3-3-4
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/>