

食品添加物

クチナシ青色素製剤

ニチノカラー BLUE-L

ニチノカラー BLUE-B150 [耐酸性]

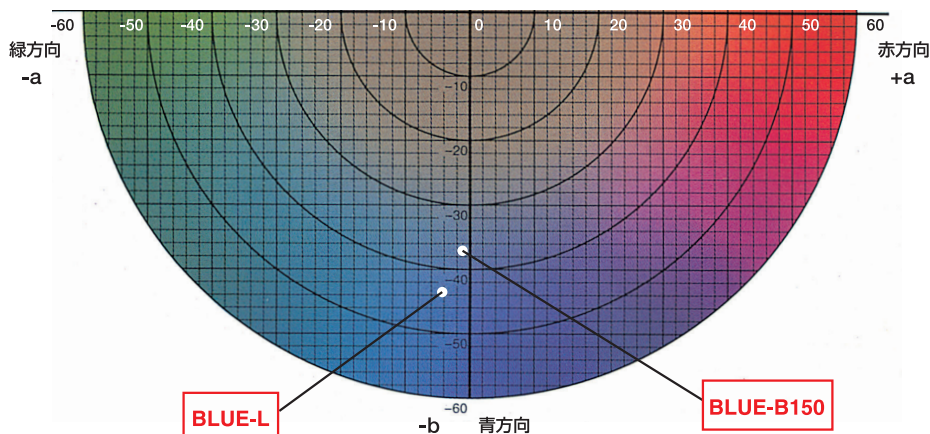
本品は、アカネ科クチナシ (*Gardenia augusta* MERRILL又は、*Gardenia jasminoides* ELLIS)の果実の抽出物に含まれるイリドイド配糖体とタンパク分解物の混合物に酵素を作用させて得られたクチナシ青色素である。

特 徴

BLUE-Lはクチナシ青色素として比較的赤味の少ない鮮やかな青色色素です。

耐酸性はなく、pH4.5以下では不溶化し色素が析出します。

BLUE-B150は耐酸性があり、pH3付近まで色素の析出がなくご使用いただけます。



性 状

外 観 暗青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青色を呈します。
(λ max=600nm付近)

溶解性 水、含水エタノール、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

BLUE-L	BLUE-B150
pH4.5以上では色調の変化は殆どなく、 pH4.5以下では不溶化して色素が析出します。	pH3以上では色調の変化は殆どなく、 pH3以下では不溶化して色素が析出します。

成分重量%

クチナシ青色素(色価170)……………85.0%
エチルアルコール……………15.0%
製剤色価(E_{1cm}^{10%})……………150

※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

飲料、ゼリー類、冷菓……………0.03~0.2%
菓子、キャンディー……………0.05~0.3%
チューイングガム……………0.03~0.2%

使用上の注意

低pHの飲料など液体食品の場合、不溶化して色素が析出することがありますのでご注意ください。

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, クチナシ青色素, 着色料(クチナシ)

アレルゲン、遺伝子組換え原料について

アレルゲン物質 : 製造工程中に使用する酵素製剤の希釈剤として含有する乳糖を約1%(蛋白規格0.1%以下)使用しております。本製品を加工食品に使用した場合は数 μ g/g未満となりますので食品に対する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

姉妹品

粉末製剤として次の製品があります。

ニチノーカラーBLUE-P 製剤色価(E_{1cm}^{10%} 250)

ニチノーカラーBLUE-BP 製剤色価(E_{1cm}^{10%} 100, 耐酸性)

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/>