

食品添加物
着色料製剤

ニチノーカーラー GLシリーズ

本品は、キク科ベニバナ (*Carthamus tinctorius* LINNE) の花より水で抽出して得られたフラボノイド系サフロミン (カーサマスイエロー) からなるベニバナ黄色素と 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との混合物に酵素を作用させて得られたクチナシ青色素との混合色素製剤で、黄緑～青緑色を呈する。

特 徴

本品に用いたベニバナ黄色素は、弊社の精製技術により改良された色素で鮮明な黄色が得られ、鮮明なクチナシ青色素との組合せで今までにない鮮やかな緑色製剤となりました。
耐酸性に優れたベニバナ黄色素からゼリー類や菓子類、麺などの広い用途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

酸性域でも安定です。
(GL-HS10、GL-10FにおいてはpH4.5以下で沈澱を生じます。)
アルカリ性ではベニバナ黄色素がやや赤味を増すため色調がやや褐色系に変わります。

成分重量%

品 名	GL-H	GL-HS10	GL-612	GL-10F
ベニバナ黄色素	(色価270) 65.0%	(色価276) 68.0%	(色価295) 45.0%	(色価1000) 18.5%
クチナシ青色素	(色価123) 15.0%	(色価105) 17.0%	(色価106) 35.0%	(色価117) 15.0%
エタノール	20.0%	15.0%	20.0%	15.0%
還元水飴	—	—	—	51.5%
製剤色価 (E _{1cm} ^{10%})	160以上 (400nm)	170以上 (400nm)	120以上 (400nm)	170以上 (400nm)
比率 (400nm/600nm)	8.5 ~ 9.5	9.5 ~ 10.5	3.1 ~ 3.7	9.5 ~ 10.5
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%
ゼリー類、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

ベニバナ黄色素がアルカリ性では赤味を増すため色調がやや褐色系に変わります。
膨張剤を使用する食品でのご使用はご注意下さい。
低温時に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ご使用下さい。

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・クチナシ色素，ベニバナ黄色素・クチナシ青色素，着色料（紅花黄、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：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 μ g/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いません。

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

耐酸性のあるタイプもございます。

- ・ GL-5FB
- ・ GL-10FB
- ・ GL-20FB

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/>