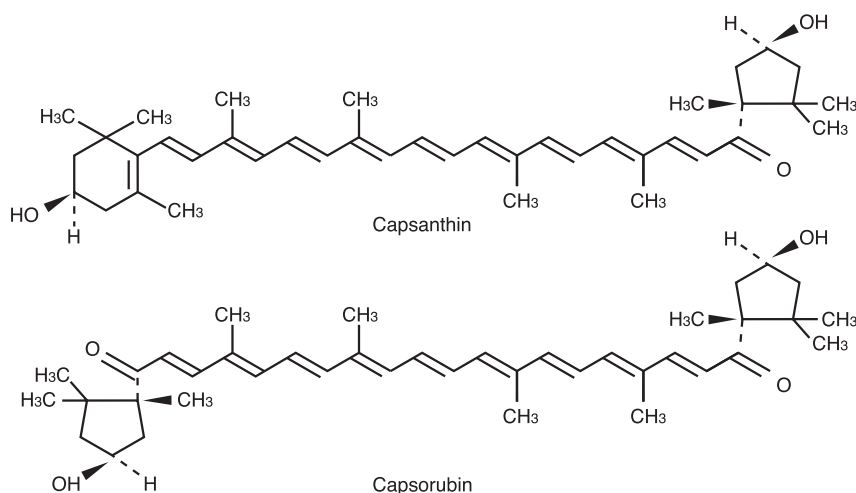


食品添加物

トウガラシ色素製剤

ニチノーカラー R-GP [粉末] ニチノーカラー PE-10 [液体]

本品はナス科のパプリカ及びトウガラシ (*Capsicum annuum* LINNE.) の果実より溶剤抽出によって得られた色素で、色素主成分は油溶性のカロチノイド系カプサンチン (Capsanthin)、カプソルビン (Capsorubin) 等である。

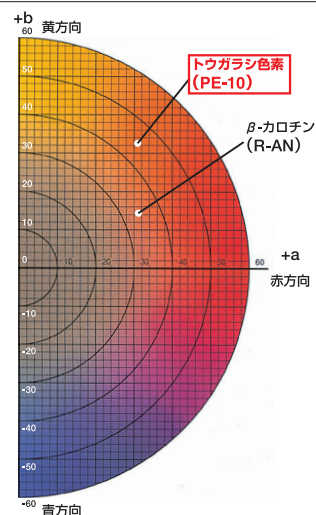


特 徴

ニチノーカラーR-GPは、油溶性トウガラシ色素を水に分散溶解した後、粉末製剤化した製品です。PE-10は水分散性乳化液体製剤で、使い易い製剤です。
色素原体は、二酸化炭素超臨界精製により脱臭されたものを使用しています。

性 状

- 外 観** R-GPは橙赤色の粉末で僅かに特有のにおいを有します。PE-10は橙赤色のやや粘稠な液体で僅かに特有のにおいを有します。
- 色 調** 水に溶け鮮明な黄橙～橙赤色を呈します。
- 溶解性** 水に溶け、油脂、アルコールに一部溶けます。
粉末品R-GPは賦形剤を含むため、高濃度のアルコール、プロピレングリコールに溶けないことがあります。
- 耐熱性** 熱に対しては安定です。通常の食品加工に耐えます。
- 耐光性** 光に対してはやや不安定です。
- p H** トコフェロール等酸化防止剤の併用で改善されます。
色調の変化はありません。



成分重量%

	R-GP	PE-10
トウガラシ色素	トウガラシ色素 (色価1516)10.0% アラビアガム.....40.0% デキストリン.....50.0%	トウガラシ色素 (色価1550)20.0% グリセリン.....25.0% ソルビトール.....24.5% グリセリン脂肪酸エステル 3.0% 抽出トコフェロール..... 1.5% 食品素材 (菜種油)26.0%
色 価 (E _{10%} _{1cm})	150	300
性 状	粉 末	液 体

用 途 (ニチノーカーラーR-GPとして)

ゼリー、冷菓……………0.1～0.5%	揚げ米菓、スナック菓子……0.1～1.0%
唐揚げ粉……………0.1～0.5%	畜肉、魚肉練り製品…………0.1～1.0%
漬物類(キムチ漬けなど)……0.1～0.5%	

使用上の注意

本品は水溶液に食品を浸漬または塗布しても付着はしますが、染着はしません。
 油脂の多い食品と接する時、色素が油脂に溶けて移色することがあります。
 合成樹脂包装材を黄色く汚染することがありますのでご注意下さい。
 カロチノイド系色素の基本的な性質として耐光性があまり良くありません。着色された食品はなるべく遮光された包装をご使用下さい。

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。
 バプリカ色素, トウガラシ色素, カプシカム色素, カロチノイド色素, カロテノイド色素, 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 : グリセリン、グリセリン脂肪酸エステル、抽出トコフェロールは蒸留、精製によりアレルゲンが含まれず表示の必要はありません。
 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液体品3ヶ月間、粉末品1年間。

包装形態

ニチノーカーラーPE-10	ニチノーカーラーR-GP
1kgポリ瓶×6本(段ボール箱入り) 10kgキュービテナー	1kgアルミラミネート袋×10袋 (段ボール箱入り)

姉妹品

油溶性色素製剤P0-5 色価(750)がございました。

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/>