

製品情報 KCLレッド GMP-1

KCLレッド GMP-1は

クチナシ赤色素とベニコウジ色素を最適な割合で混ぜ合わせた着色料製剤です
食品に着色した場合、青みを帯びた桃色を呈します





● ‘脱’動物系由来の色素

クチニール色素やラック色素の代替としてご使用いただけます。

● ご注意点

- ・粉末を水で溶解させてから食品に添加ください。
- ・酸性側では沈殿が生じますので、酸性食品への着色には不向きです。
- ・ベニコウジ色素は光安定性がやや低いため、光があたらない包装形態をおすすめします。

● 着色イメージ

	水産練り製品	パン	和菓子	うどん
添加量	対すり身0.1%	対粉0.2%	対粉0.05%	対粉0.15%
イメージ				

● 食品への表示例

クチナシ赤色素・ベニコウジ色素， 着色料(クチナシ・紅麴) 等

● 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

● 荷姿

1 kg アルミ袋×10 個 / 段ボールケース

● 保管方法

本品は、乾燥した冷暗所に保管してください

