

和洋菓子の着色に！

～天然系着色料～



① 黄色



② 抹茶色



③ 若草色



④ 青色



⑤ 橙色



⑥ 淡桃色



⑦ 桃色



⑧ 赤色



⑨ 赤紫色



⑩ 青紫色



⑪ 茶色



⑫ 黒色

写真は小麦ベースの生地に添加して焼き上げた着色イメージです。

	製品名	性状	表示例	対粉添加量
①	KCイエロー KL-10A	液体	クチナシ黄色素	2.0%
②	KCグリーン CG-1	粉末	クチナシ黄色素・クチナシ青色素	1.0%
③	KCグリーン CG-2	粉末	クチナシ黄色素・クチナシ青色素	1.0%
④	KCブルー KB-6	液体	クチナシ青色素	2.0%
⑤	KCオレンジ PE-S	液体	トウガラシ色素	0.5%
⑥	KCレッド CM-S	粉末	コチニール色素	0.8%
⑦	KCレッド BT-35	液体	アカビート色素	0.6%
⑧	KCレッド MA	液体	ベニコウジ色素	1.0%
⑨	KCバイオレット No.3	粉末	クチナシ青色素・ラック色素	1.5%
⑩	KCバイオレット No.5	粉末	クチナシ青色素・ラック色素	1.5%
⑪	KCブラウン SP-3	粉末	カカオ色素	1.0%
⑫	SUMI-30L	粉末	植物炭末色素	3.0%

《基本荷姿》液体製品：1kg ポリ容器 × 12個(ダンボールケース)、粉末製品：1kg アルミ袋 × 10個(ダンボールケース)

掲載品の他にも、多くの色調バリエーションの着色料をお取り扱いしております。

本紙記載の着色料製剤は、使用基準として次の食品には使用できません。
 《①～⑤、⑦⑧、⑩⑫の製品》1. こんぶ類、食肉、豆類、野菜、わかめ類、(これらの加工食品は除く)。2. 鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類。
 《⑥、⑨、⑪の製品》1. 2. に加えて 3. みそ。

お問い合わせは

 神戸化成株式会社

〒657-0864

神戸市灘区新在家南町4丁目4番15号

TEL: 078-882-5050 FAX: 078-882-5100