

黄色 (中華麺)

KCイエロー KL-10A

(クチナシ黄色素)



0.1%

KCイエロー RBD

(リボフラビン)



0.05%

クチナシ黄着色料製剤は液体タイプのKCイエローKL-10Aの他に、保存性に優れた顆粒・粉末タイプや高色価タイプなど多数取り揃えていますので、詳しくは弊社営業にお尋ねください。

顆粒タイプ : KCイエロー CP-15(顆粒) 等
高色価タイプ : KCイエロー KL-54 等

KCイエロー RBDはクチナシ黄色素に比べ鮮やかな黄色を呈しますが、光に対して不安定ですので保存形態にご注意ください。

ピンク系 (梅・桜うどん etc.)

KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



0.5%

KCレッド CM-S

(コチニール色素)



1.0%

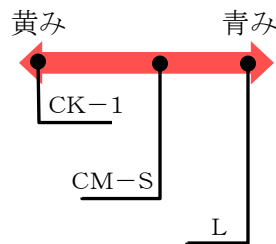
KCレッド L

(ラック色素)



0.3%

色調概略図



グリーン系 (茶そば etc.)

KCグリーン CG-1

(クチナシ色素)



0.8%

KCグリーン CG-2

(クチナシ色素)



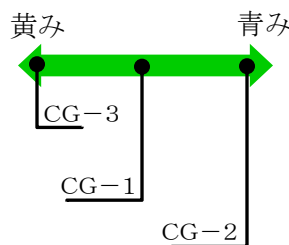
0.8%

*KCグリーン CG-3

(クチナシ色素)



0.5%



かわり種 (野菜ヌードル, 黒うどん etc.)

KCオレンジ YE-3

(パーム油カロチン)



0.08%

KCオレンジ PE-S

(トウガラシ色素)



0.2%

SUMI-30L

(炭末色素)



3.0%

KCグリーン No.6

(クチナシ色素)



0.7%

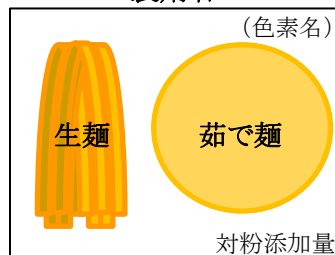
KCレッド CK-1

(コチニール色素+クチナシ黄色素)



1.0%

製剤名



(色素名)

茹で麺

対粉添加量

*細麺はボーメ度5のかんすいを使用した中華麺に着色しています。

写真は印刷のため、実際の色調と若干異なる場合があります。*印:受注生産品となりますので、出荷単位・納期等ご相談ください。