

製品情報 KCLレッド ZL-18

パープルキャロット色素とは…

原料の紫ニンジン(パープルキャロット)は食用として古くから中近東でスープや野菜飲料で広く飲食されており、欧州・アメリカでは天然系色素として多く流通しています。



●特徴

他のアントシアニン色素に比べpH 2~4での色調・濃度変化が少ないです。ゼリー等pH4付近でのご使用の場合、その添加量を抑える事も可能です。

KCLレッド ZL-18				アカダイコン色素			
pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0	pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0
アカキャベツ色素				ムラサキイモ色素			
pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0	pH2.0	pH3.0	pH4.0	pH5.0

●着色イメージ

ゼリー	冷菓	漬け物

●食品への表示例

着色料(パープルキャロット), パープルキャロット色素 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ポリ容器 × 12個 / 段ボールケース