



①



②



③

レモン・かぼちゃ・オレンジ・ニンジン・トマト など



抹茶・ほうれん草 など

④



チョコレート など

⑤

	製品名	表示例	対粉添加量
①	KCイエロー KL-10A	クチナシ黄色素	0.8%
	クチナシの果実より抽出して得られるカロチノイド系の水溶性色素の製剤です。		
②	KCオレンジ GPE-1	マリーゴールド色素・トウガラシ色素	0.2%
	マリーゴールドの花弁より抽出される油溶性色素とトウガラシの果実より抽出される油溶性色素を水に溶解するように乳化した製剤です。		
③	KCオレンジ PE-S	トウガラシ色素	0.15%
	トウガラシの果実より抽出されるカロチノイド系の油溶性色素を水に溶解するように乳化した製剤です。		
④	KCグリーン KL-13	クチナシ黄色素・クチナシ青色素	0.8%
	クチナシの果実より抽出される黄色素と、同じくクチナシの果実からの抽出液に食品加工用の酵素を作用させて得られる青色色素を配合した水溶性色素の製剤です。		
⑤	KCブラウン SP-L50	カカオ色素	1.5%
	カカオ豆より抽出して得られるフラボノイド系の水溶性色素の製剤です。		

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。