





















# 着色見本 パン粉

Colors Have Fun

神戸化成株式会社  
078-882-5050 (神戸本社)  
03-5297-1750 (東京支店)



2022.06

	無着色	* KCイエロー KN-1 (クチナシ黄色素) 添加量: 対粉0.8%	KCイエロー KL-10A (クチナシ黄色素) 添加量: 対粉0.8%	KCイエロー GE-5 (マリーゴールド色素) 添加量: 対粉0.2%	KCイエロー No.3A (ベニバナ黄色素) 添加量: 対粉0.5%
食パン					
生パン粉					
乾燥パン粉					
コロッケ 170~180℃で 3分揚げました					

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。

# 着色見本 パン粉

Colors Have Fun

神戸化成株式会社  
078-882-5050 (神戸本社)  
03-5297-1750 (東京支店)

食品に寄り添う、「楽しい」食彩を。



2022.06

無着色

アンナットカラー W  
(アナトー色素) \*

添加量: 対粉0.08%

アンナットカラーAL-55  
(アナトー色素) \*

添加量: 対粉0.06%

KCオレンジPE-94  
(トウガラシ色素)

添加量: 対粉0.06%

食パン



生パン粉



乾燥パン粉



コロツケ  
170~180℃で  
3分揚げました



## 食パンの材料 (1斤分)

強力粉	280g
ショートニング	10g
砂糖	5g
ドライイースト	5g
塩	3g
水	200g
着色料	本紙をご参照下さい

弊社では他にも様々な  
着色料を取り揃えております。

詳しくは各担当者まで  
お問い合わせください。