



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

クロロフィルWSNo.1

[クロロフィル製剤]

ほうれん草より抽出して得られるクロロフィル (Chlorophyll) を主剤とする着色料製剤になります。水に容易に溶解して鮮明な緑を呈します。

性質

色調	暗緑色	形状	液体	溶解性	水溶性			
目安の添加量	0.05%~0.5%		耐熱性	安定	耐光性 安定			
使用pH域	pH 2	3	4	5	6	7	8	9
溶解後の色調	<p>青味 ← < 他のグリーン系緑製剤との色調比較 > → 黄味</p> <p style="text-align: center;">■ クロロフィルWSNo.1</p>							
保管方法	遮光して5℃~10℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後180日			
使用用途	麺類、蒟蒻、寒天、ガム、キャンディなど							
備考								

注意事項

- ① 本品は多少の沈殿を生じる恐れがあります。その際は濾過してご使用願います。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ 開封後は腐敗の恐れがありますので、密封し冷蔵保存し、お早めにご使用下さい。
- ④ 本品は乳化製剤ですのでエチルアルコール等の溶剤と混合しますと乳化が損なわれる事があります。
- ⑤ 本品の取り扱いに関しましては、SDS等をご参照下さい。
- ⑥ ご使用にあたり、製品中での安定性などの事前試験を必ずおこなって下さい。

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(これらの加工食品は除く)。
- ② 鮮魚貝類(鯨肉を含む)・茶・のり類。

包装形態

1kg詰ポリ容器×12(段ボール)

食品への表示例

①着色料(クロロフィル) ②着色料(葉緑素)

