



NATURAL FOOD COLOUR

食品添加物 着色料

グレープカラーP

[ブドウ果皮色素製剤]

ブドウ料アメリカブドウ(*Vitis labrusca* LINNE)又はブドウ科ブドウ(*Vitis vinifera* LINNE)の果皮より抽出して得られる色素を主剤とする着色料製剤です。

性質

色調	赤～赤紫色	形状	粉体	溶解性	水溶性
目安の添加量	0.05%～2.0%		耐熱性	安定	耐光性 安定
使用pH域	<p>pH 2 3 4 5 6 7 8 9</p>				
溶解後の色調	酸性溶液着色時		乳酸菌飲料着色時		
保管方法	湿気を避け、遮光して5℃～25℃に保管して下さい。			品質保証期間	製造後365日
使用用途	漬物、飲料・デザート、グミキャンディなど				
特徴	ビタミンCと併用すると安定性が低下する恐れがあります。				

注意事項

- ① 吸湿性がありますので、使用後は密封して下さい。
- ② 本品は経時により濃度低下、色調が変化します。
- ③ ロットにより本品の表面色が異なる場合がありますが、ご使用上問題ありません。
- ④ 本品は酸性が強いので目に入った時は直ちに流水で十分に洗眼して下さい。
- 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×10(段ボール)

食品への表示例

- ①ブドウ果皮色素 ②ブドウ色素 ③アントシアニン色素 ④着色料(アントシアニン)

