

# ベニバナ赤色素

リオフレッシュ レッド(紅花赤色素)シリーズ

本品は、キク科ベニバナの管状花から抽出して得られる赤色色素で、  
フラボノイド系のカルタミンを主成分とします。

原料であるベニバナは主として中国、インド等で生産され、古来より高級和菓子、  
化粧品(口紅)、草木染めなどに使用されています。

## 製品情報

	レッドCR	レッドCRO-30	レッドCRO-30-P-
性状	赤色粉末	赤色の油分散性固形物	赤色の油分散性ペースト
溶媒/賦形剤など	微結晶セルロース	テンパリングタイプハードバター 油脂使用	フィリング用油脂使用
容量単位	1kg/5kg	2kg	1kg/15kg
主な用途と添加量目安			
アイスクリーム・冷菓	0.2~0.5%	-	0.6~1.5%
乳製品	0.2~0.3%	-	〃
チョコレート	〃	0.6~1.5%	〃
バタークリーム	〃	-	〃
ソフトキャンディ	〃	-	〃
糖衣	0.5~3.0%	-	-
麺・和菓子	0.2~1.0%	-	-
打錠品	0.2~1.0%	-	-
			

## 製品の特性

### < 品質特性 >

- ・セルロースを賦形剤とした鮮やかな赤色色素です。
- ・タンパク質(乳タンパクなど)により変色しません。
- ・光に対しては非常に安定です。
- ・加熱使用に際しては、75℃以下の短時間であれば使用可能です。

### < 溶解性 >

- ・水・油脂に分散し、エタノール、プロピレングリコールに一部溶出します。

### < pHの影響 >

- ・pHの変動による色調変化はほとんどありません。

## ご使用上の注意

### < 保存方法 >

- ・直射日光のあたらない冷暗所に保存して下さい。

### < 食品への表示例 >

- ・紅花色素、フラボノイド色素、着色料(紅花赤、もしくは、フラボノイド)

### < 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(加工食品除く)
- ②鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類

### < 注意事項 >

- ・熱処理は低温で、殺菌は短時間で行って下さい。
- ・加工時に加水した状態で長時間加熱をしないようご留意下さい。