

認可	グレード	形状	溶解性	購入単位	包装単位 (製品毎に異なります)
日本 / 米国	食用	粉末	水溶	1 個	● ミニボトル (50g 又は 100g) ● 500g ● 5kg

* 米国輸出向け商品へのご利用に際しては、
米国FDA 認可品 ((例)製品名 FD&C YELLOW NO.6) を
ご使用ください。

(例) 500g 包装品

* 日本国内で販売される商品へのご利用に際しては、
登録検査機関による証紙を貼付した認可品をご使用ください。



弊社色素製剤は日本国認可品を混合しております。

包材の特徴： 衛生的 透明シュリンクフィルムを巻き、より清潔な状態でユーザー様のお手元にお届けさせていただきます。(500g包装)
利便性 手で軽くひねって開封、開口部が大きく内容物を取り出しやすくなりました。

認可	グレード	形状	溶解性	購入単位	包装単位
日本	食用	顆粒	水溶	1 本	(5kg x 4) = 20kg /ファイバードラム



認可	グレード	形状	溶解性	購入単位	包装単位
日本	食用	液体	水溶	1 個	200g

* 『ミニカラシリーズ』は食用合成色素検定品を液体で希釈した製品です。



製品名	ミニカラ 紅	ミニカラピンク	ミニカラ 赤	ミニカラ 青	ミニカラ 黄	ミニカラ 橙	ミニカラ 緑
色素成分	赤色 2号	赤色 3号 赤色106号	赤色102号	青色 1号	黄色 4号	黄色 5号	黄色 4号 青色 1号
白濁液に 0.1%添加 した色調							

包材の特徴： 信頼性 色素原料製造者が自社工場内クリーンルームで製造し、厳格な化学分析を基に安心を保証させていただきます。
信頼性 安心の200meshストレーナー処理
利便性 液体なので計量しやすく、飛散の心配を低減した製品になります。

使用基準	下記の食品には使用できません。 (1) 野菜、豆类、食肉、わかめ類、こんぶ類 (これらの加工食品は除きます)。 (2) きなこ、しょう油、鮮魚介類 (鯨肉を含む)、茶、のり類、みそ、カステラ、魚肉漬物、 鯨肉漬物、食肉漬物、スポンジケーキ、マーマレード、めん類
	*めん類 うどん、ひやむぎ (冷や麦、冷麦)、そうめん、そば、中華そば、スパゲッティ、マカロニ、ビーフン、 はるさめ、ワンタン、ぎょうざの皮、しゅうまいの皮、春巻きの皮、(生/茹)うどん、(生/茹)日本そば、 (生/茹/蒸)中華めん、(生/茹)スパゲッティ、(生/茹)マカロニ

グレード	形状	溶解性	包装単位	赤色 3号	赤色106号	青色 1号	黄色 5号
一般工業用	顆粒	水溶	応談				