

キリヤ化学の包材の特長	経費削減	1 個単位でご購入いただけます。
	環境対策	分別回収のための識別表示を容器に印字しております。
	認識マーク	ラベルに記載の色マーク、誤使用を防止できます。
	衛生的容器	ポリ容器 + 透明なシュリンクフィルム蒸着仕様（手に触れる場所は清潔に）
	異物混入防止	" 錆び（さび） " が発生しません。また密閉度も改良されております（色素の漏出防止）。
	作業環境向上	蓋の開封に特別な器具は不要、簡単に手で開け閉めできます。 開口部を従来タイプより大きくして、中の色素が取り出しやすく改良しております。 容器は水洗で簡単に洗い流せますので、衛生的な管理ができます。
製品荷姿（例）	<p style="text-align: center;">&lt; 現在の包材 &gt;                      ←                      &lt; 初期の包材 &gt;</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  500g         </div> <div style="text-align: center;">  50g / 100g         </div> <div style="text-align: center;">  5kg         </div> <div style="text-align: center;">  500g         </div> </div> <p>* 製剤 花紅色 E・製剤RBグリーン S については、専用のポリ容器を使用しております。</p>	
原色素（ 100% wt% ）	<p>登録検査機関による検定合格品の証紙（例）：</p> 	
使用基準	<p>下記の食品には使用できません。</p> <p>(1) 野菜、豆類、食肉、わかめ類、こんぶ類（これらの加工食品は除きます）。</p> <p>(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</p>	
	<p>*めん類</p> <p>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</p>	
色素の溶解方法	 着色前の液を加温	 一度に色素を加えたり、色素に液を加えると、色素が溶け残る場合がございます。
《 変色・退色の原因 》	<p>金属                      使用する容器・器具が金属製の場合はご注意ください。溶出した金属（鉄など）が色素を酸化してしまいます。</p> <p>水                        水の硬度、含有する塩素・ミネラル成分が起因する場合は、金属封鎖剤（キレート剤）の併用を御検討下さい。</p> <p>光                        直射日光に含まれる紫外線が影響する場合、V.C ールチン K-2（酸化防止剤（酵素処理ルチン）を御検討下さい。</p> <p>熱                        色素の種類により、高温で退色しやすいものがあります。</p> <p>pH                       色素の種類により、酸・アルカリで変色・退色しやすさが異なります。</p> <p>塩                        塩析作用（塩が色素を吸着）が起因します。</p> <p>香料                    香料の種類によっては、色素に影響を及ぼすものがあります。（特に青色 1 号は顕著）</p> <p>残留漂白剤            漂白剤で一次処理された原料（漬物など）においては、残留成分が商品の退色に起因します。（復色）</p>	