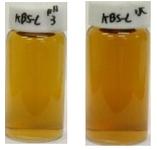


■茶色の世界

分類	カカオ色素	タマリンド色素			コウリヤン色素 (ご新規様 紹介不可)	カキ色素	麦芽エキス
		(黒口)	(赤口)	(紅茶色)			
主原料 イメージ							
製品名 溶媒	ブラウン KC(粉)	ブラウン KB(粉)	ブラウン KR(粉)	ブラウン KRS(粉)	ブラウン K-12(粉)	ブラウン KBS-L(液)	モルトエキス パウダー(粉)
pH 3 液・水 (添加量0.1%)							
着色見本 (クッキー) (添加量 1%)							

【モルトエキスパウダーについて】

大麦の麦芽を焙煎したものから水抽出・乾燥した暗褐色の粉末で、香ばしい香り及び風味がします。(特に焼成した商品の場合)

食品への表示例：◇モルトエキス ◇麦芽エキス ◇麦芽抽出物

(着色料用途の場合) 食品への表示例：◇着色料(モルトエキス) ◇着色料(麦芽エキス) ◇着色料(麦芽抽出物)

* アレルギー表示について：原材料の麦芽抽出物は大麦を基原原料としておりますが、その流通施設において

小麦を取り扱っております。

小麦抗原のスクリーニング結果を納入時に試験成績書の備考欄に記載させていただきますので、

最終商品における小麦のアレルギー表示方法につきましては、適宜ご判断お願い申し上げます。



■白色の世界

* 酸化チタン、炭酸カルシウムともに使用基準がございます。

食品への表示例	着色料 (酸化チタン)		着色料 (酸化チタン)、光沢剤	炭酸カルシウム
製品名	二酸化チタン A		P C ホワイト T C - S	ホワイトベース K-13
包装 (入り目)	500g ・ 5kg		1kg x 5本以上	1kg
原料	二酸化チタン		二酸化チタン、シェラック 他	炭酸カルシウム、二酸化ケイ素 他
外観	白色の粉末、無味無臭。		特異なおいがある白色の粘稠 液体	白色のペースト (粘稠液体)
商品イメージ				
グミなどに御利用の際は、予め「二酸化チタンA」を糖アルコールに分散させた液を添加して下さい。			耐水性を向上させ (結露時の剥離抑制)、強力な結合性を有します。	水道水(pH7.6)に 1.0%添加した溶液にクエン酸を添加し、酸性にすると、脱色します。 (グミやゼリーなど)
溶媒	ソルビトール	還元水飴		
粘度	109mPa・s	156mPa・s		
チタン添加後 攪拌前 (0.1%添加)				
攪拌後				
色調	懸濁した白色			
				 <p>クエン酸を添加 pH 7.6 → pH 3.0</p>