

チョコ用カラー 製品案内

特長

『チョコ用カラー』は、プラチョコホワイト・ホワイトチョコ等の着色に優れています。
赤・青・黄の3色有りますが、これらを混合する事により各種の色調を作り出す事ができます。

使用方法

本品は、チョコレート等にそのまま着色する事も可能ですが、湯煎等で溶かしてからご使用頂きますと作業性がよくなります。
常温では固まっておりますが約40℃前後で溶けてきます。

使用上の注意

混合して原色以外の色を作るときは、あらかじめ『チョコ用カラー』を混ぜ合わせて、希望の色調にしてから着色して下さい。
チョコレート等の中で直接色を混ぜますと、目的とする色調が得られない場合があります。
特に混ぜ合わせる場合には、湯煎等で溶かしてから作業して下さい。

保管上の注意

20℃以下の暗所に保存して下さい。

本品を夏期または暖かな場所に放置した場合、分離する場合がありますのでご注意下さい。このような場合には約40℃前後に湯煎等で加温しますと粘稠な液体になります。その後、均一になるよう良くかき混ぜてから冷蔵庫等で急冷して下さい。徐々に温度が下がり固形化した時は、固液に分離する場合があります。固液に分離した状態、また色素と溶剤が別々に固まってしまった状態でチョコレートに使用しますと、表面が粒状に着色される場合がございますので、ご注意下さい。

表示について

本品は、食品添加物 食用色素製剤です。

本品を使用した製品には、下記のいずれかの表示が義務づけられております。

チョコ用カラー(赤) ……赤色3号、着色料(赤3)

チョコ用カラー(青) ……青色1号、着色料(青1)

チョコ用カラー(黄) ……黄色4号、着色料(黄4)

注)表示する名称に「色」の文字を含む場合には、用途名(着色料)の表示を省略できます。

配合してご使用になる場合は、それぞれの表示が必要です。

例) 緑色の場合 着色料(黄4、青1) または 黄色4号・青色1号

使用基準について

本品は、カステラ、きなこ、魚肉漬物、鯨肉漬物、こんぶ類、醤油、食肉、食肉漬物、スポンジケーキ、鮮魚介類(鯨肉を含む)、茶、のり類、マーマレード、豆類、みそ、めん類(ワンタンを含む)、野菜及びわかめ類には使用できません。

品 種

チョコ用カラー(赤) チョコ用カラー(青) チョコ用カラー(黄)

包 装

各色 50g × 6 (段ボール箱入り)

