
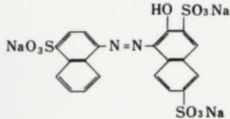

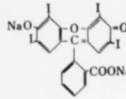

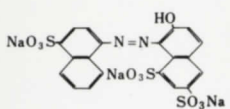

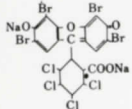

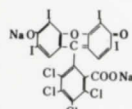

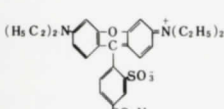
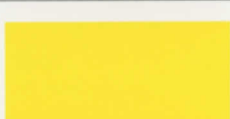
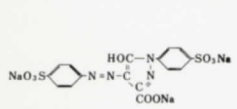
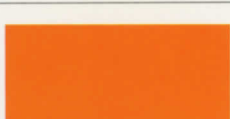
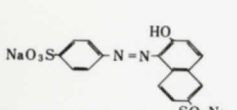

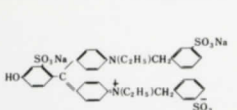
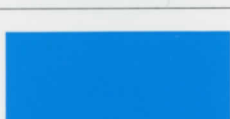
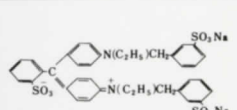
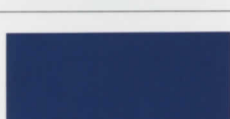
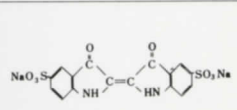
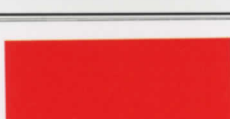
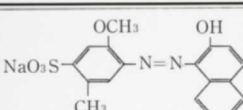


| 法定色素名<br>般名<br>C. I. No.  | 色調  | 構造式   | 主な用途および注意事項  |                           |
|---|---|---|--|---------------------------|
|   |   |   | 品名   | 倍率                        |
| 食用赤色 2 号<br>アマランス<br>Amaranth<br>C. I. No. 16185                  |    |    | 羊かん、イチゴシロップ<br>冷菓<br>飲料<br>酸化還元要注意                     | 1～2万<br>5～10万<br>3～5万     |
| 食用赤色 3 号<br>エリスロシン<br>Erythrosine<br>C. I. No. 45430              |    |    | 焼菓子、生菓子<br>カマボコ、ケチャップ<br>レッドチェリー<br>酸(pH4.5以下で沈澱)日光に注意 | 13～15万<br>3～5万<br>3～4千    |
| 食用赤色 102 号<br>ニューコクシン<br>New Coccine<br>C. I. No. 16255           |    |    | 製菓(キャンデー、ゼリー)<br>ジャム、ソーセージ(内染)<br>梅、紅生姜<br>アルカリ、還元要注意  | 2～5万<br>2～3万<br>2～4千      |
| 食用赤色 104 号<br>フロキシン<br>Phloxine<br>C. I. No. 45410                |    |    | 焼菓子、生菓子<br>ソーセージ、カマボコ<br>製餡<br>酸(pH4.5以下で沈澱)日光に注意      | 5～10万<br>2～5万<br>3～4万     |
| 食用赤色 105 号<br>ローズベンガル<br>Rose Bengal<br>C. I. No. 45440           |    |    | みつめめ、寒天<br>レッドチェリー<br>混合色素として製餡<br>酸(pH4.5以下で沈澱)日光に注意  | 3～4万<br>3～4千<br>3～5千      |
| 食用赤色 106 号<br>アシッドレッド<br>Acid Red<br>C. I. No. 45100              |    |    | 製菓(ゼリーキャンデー)<br>漬物、生姜糖<br>焼菓子<br>漬物用製剤に最適、蛍光有り         | 10～15万<br>5～10万<br>10～15万 |
| 食用黄色 4 号<br>タートラジン<br>Tartrazine<br>C. I. No. 19140               |  |  | 製菓(ゼリーキャンデー)<br>冷菓、漬物、一般飲料<br>沢庵<br>各種製剤用に適、鉄、酸化に注意    | 5～10万<br>3～5万<br>5～8万     |
| 食用黄色 5 号<br>サンセットイエローFCF<br>Sunset Yellow FCF<br>C. I. No. 15985  |  |  | 製菓(ゼリーキャンデー)<br>飲料、製餡<br>佃煮、漬物<br>還元、酸化に注意             | 5～10万<br>1～5万<br>2～3万     |
| 食用緑色 3 号<br>ファーストグリーン FCF<br>Fast Green FCF<br>C. I. No. 42053    |  |  | 受注製造品です  |                           |
| 食用青色 1 号<br>ブリリアントブルーFCF<br>Brilliant Blue FCF<br>C. I. No. 42090 |  |  | 製菓(キャンデー、冷菓、焼菓子)<br>一般飲料、農水産加工品<br>各種製剤用<br>吸湿性有り      | 10～15万<br>10～15万          |
| 食用青色 2 号<br>インジゴカーミン<br>Indigo Carmine<br>C. I. No. 73015         |  |  | 製菓(焼菓子、冷菓、キャンデー)<br>製餡<br>各種製剤用<br>酸化、還元、熱、日光、食塩に注意    | 5～10万<br>1～2万             |
| 食用赤色 40 号<br>アルラレッド A C<br><br>C. I. No. 16035                    |  |  | 製菓(キャンデー、ゼリー)<br>ジャム、ソーセージ(内染)<br>アルカリ 還元要注意           | 2～5万<br>2～3万              |

(注) 色調は印刷の関係で多少実際と異なりますのでお含み下さい。